

ELECTRIC RANGE

Use & Care Guide

For questions about features, operation/performance, parts, accessories or service, call: **1-800-688-9900**

In Canada, call: **1-800-807-6777**

or visit our website at

www.maytag.com or **www.maytag.ca**

CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE

Guide d'utilisation et d'entretien

Au Canada, pour assistance, installation ou service, composez le : **1-800-807-6777**

ou visitez notre site internet à

www.maytag.ca

W10430917A

TABLE OF CONTENTS

TABLE DES MATIÈRES

RANGE SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word “DANGER” or “WARNING.” These words mean:

DANGER	**You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.**
WARNING	**You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.**

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

State of California Proposition 65 Warnings:

WARNING: This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause cancer.

WARNING: This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause birth defects or other reproductive harm.

The Anti-Tip Bracket

The range will not tip during normal use. However, the range can tip if you apply too much force or weight to the open door without having the anti-tip bracket fastened down properly.

WARNING

Tip Over Hazard

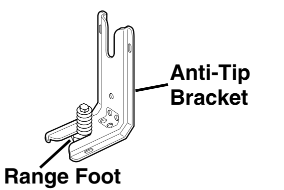
A child or adult can tip the range and be killed.

Verify the anti-tip bracket has been properly installed and engaged per installation instructions.

Re-engage anti-tip bracket if range is moved.

Do not operate range without anti-tip bracket installed and engaged.

Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults.



To verify the anti-tip bracket is installed and engaged:

- **Slide range forward.**
- **Look for the anti-tip bracket securely attached to floor or wall.**
- **Slide range back so rear range foot is under anti-tip bracket.**
- **See installation instructions for details.**

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING: To reduce the risk of fire, electrical shock, injury to persons, or damage when using the range, follow basic precautions, including the following:

- **WARNING:** TO REDUCE THE RISK OF TIPPING OF THE RANGE, THE RANGE MUST BE SECURED BY PROPERLY INSTALLED ANTI-TIP DEVICES. TO CHECK IF THE DEVICES ARE INSTALLED PROPERLY, SLIDE RANGE FORWARD, LOOK FOR ANTI-TIP BRACKET SECURELY ATTACHED TO FLOOR OR WALL, AND SLIDE RANGE BACK SO REAR RANGE FOOT IS UNDER ANTI-TIP BRACKET.
- **CAUTION:** Do not store items of interest to children in cabinets above a range or on the backguard of a range – children climbing on the range to reach items could be seriously injured.
- Proper Installation – Be sure the range is properly installed and grounded by a qualified technician.
- Never Use the Range for Warming or Heating the Room.
- Do Not Leave Children Alone – Children should not be left alone or unattended in area where the range is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the range.
- Wear Proper Apparel – Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the range.
- User Servicing – Do not repair or replace any part of the range unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Storage in or on the Range – Flammable materials should not be stored in an oven or near surface units.
- Do Not Use Water on Grease Fires – Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.
- Use Only Dry Potholders – Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
- DO NOT TOUCH SURFACE UNITS OR AREAS NEAR UNITS – Surface units may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact surface units or areas near units until they have had sufficient time to cool. Among those areas are the cooktop and surfaces facing the cooktop.
- Use Proper Pan Size – The range is equipped with one or more surface units of different size. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface unit heating element. The use of undersized utensils will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to burner will also improve efficiency.
- Never Leave Surface Units Unattended at High Heat Settings – Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Make Sure Reflector Pans or Drip Bowls Are in Place – Absence of these pans or bowls during cooking may subject wiring or components underneath to damage.
- Protective Liners – Do not use aluminum foil to line surface unit drip bowls or oven bottoms, except as suggested in the manual. Improper installation of these liners may result in a risk of electric shock, or fire.
- Glazed Cooking Utensils – Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for range-top service without breaking due to the sudden change in temperature.
- Utensil Handles Should Be Turned Inward and Not Extend Over Adjacent Surface Units – To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of a utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.
- Do Not Soak Removable Heating Elements – Heating elements should never be immersed in water.
- Do Not Cook on Broken Cooktop – If cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.
- Clean Cooktop With Caution – If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.
- Use Care When Opening Door – Let hot air or steam escape before removing or replacing food.
- Do Not Heat Unopened Food Containers – Build-up of pressure may cause container to burst and result in injury.
- Keep Oven Vent Ducts Unobstructed.
- Placement of Oven Racks – Always place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact hot heating element in oven.
- DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN – Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns – among these surfaces are oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors, and windows of oven doors.

For self-cleaning ranges –

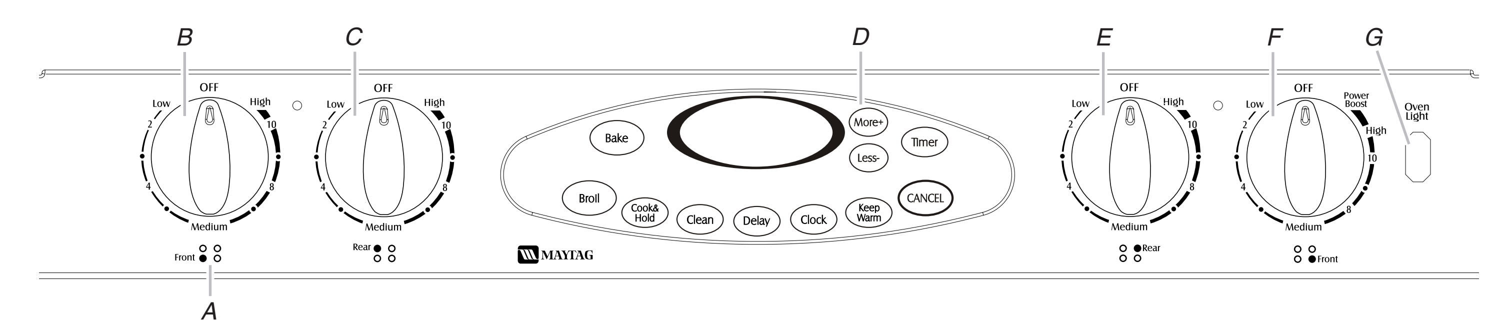
- Do Not Clean Door Gasket – The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.
- Do Not Use Oven Cleaners – No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.
- Clean Only Parts Listed in Manual.
- Before Self-Cleaning the Oven – Remove broiler pan and other utensils.

For units with ventilating hood –

- Clean Ventilating Hoods Frequently – Grease should not be allowed to accumulate on hood or filter.
- When flambeing foods under the hood, turn the fan on.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

COOKTOP USE



A. Surface burner locator
B. Left front control knob
C. Left rear control knob
D. Electronic oven control
E. Right rear control knob
F. Right front control knob
G. Hot surface indicator light

Cooktop Controls

⚠WARNING



Fire Hazard

Turn off all controls when done cooking.

Failure to do so can result in death or fire.

The control knobs can be set anywhere between HIGH and LOW. Push in and turn to setting. Use the following chart as a guide when setting heat levels.

SETTING	RECOMMENDED USE
HIGH	■ Start food cooking ■ Bring liquid to a boil.
Medium High 8-10	■ Hold a rapid boil. ■ Quickly brown or sear food.
Medium 5-7	■ Maintain a slow boil. ■ Fry or sauté foods. ■ Cook soups, sauces and gravies.
Medium Low 2-4	■ Stew or steam food. ■ Simmer.
LOW	■ Keep food warm. ■ Melt chocolate or butter.

REMEMBER: When range is in use or (on some models) during the Self-Cleaning cycle, the entire cooktop area may become hot.

Hot Surface Indicator Light

The hot surface indicator light, located on the cooking surface, will glow as long as any surface cooking area is too hot to touch, even after the surface cooking area(s) is turned off.

Ceramic Glass
(on some models)

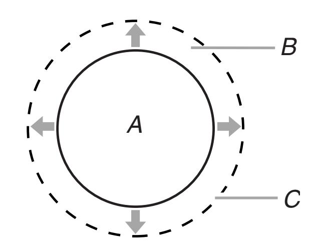
The surface cooking area will glow red when an element is on. Some parts of the surface cooking area may not glow red when an element is on. This is normal operation. The burner will cycle on and off to maintain the selected heat level. It will also randomly cycle off and back on again, even while on High, to keep the cooktop from extreme temperatures.

It is normal for the surface of light colored ceramic glass to appear to change color when surface cooking areas are hot. As the glass cools, it will return to its original color.

Cleaning off the cooktop before and after each use will help keep it free from stains and provide the most even heating. On cooktops with light colored ceramic glass, soils and stains may be more visible, and may require more cleaning and attention. Cooktop cleaner and a cooktop scraper are recommended. For more information, see "General Cleaning" section.

- Avoid storing jars or cans above the cooktop. Dropping a heavy or hard object onto the cooktop could crack the cooktop.
- To avoid damage to the cooktop, do not leave a hot lid on the cooktop. As the cooktop cools, air can become trapped between the lid and the cooktop, and the ceramic glass could break when the lid is removed.
- For foods containing sugar in any form, clean up all spills and soils as soon as possible. Allow the cooktop to cool down slightly. Then, while wearing oven mitts, remove the spills using a scraper while the surface is still warm. If sugary spills are allowed to cool down, they can adhere to the cooktop and can cause pitting and permanent marks.
- To avoid scratches, do not slide cookware or bakeware across the cooktop. Aluminum or copper bottoms and rough finishes on cookware or bakeware could leave scratches or marks on the cooktop.
- Do not cook popcorn in prepackaged aluminum containers on the cooktop. They could leave aluminum marks that cannot be removed completely.
- To avoid damage to the cooktop, do not allow objects that could melt, such as plastic or aluminum foil, to touch any part of the entire cooktop.

- To avoid damage to the cooktop, do not use the cooktop as a cutting board.
- Use cookware about the same size as the surface cooking area. Cookware should not extend more than ½" (1.3 cm) outside the area.



A. Surface cooking area
B. Cookware/canner
C. ½" (1.3 cm) maximum overhang

- Use flat-bottomed cookware for best heat conduction and energy efficiency. Cookware with rounded, warped, ribbed or dented bottoms could cause uneven heating and poor cooking results.
- Determine flatness by placing the straight edge of a ruler across the bottom of the cookware. While you rotate the ruler, no space or light should be visible between it and the cookware.
- Cookware designed with slightly indented bottoms or small expansion channels can be used.
- Make sure the bottoms of pots and pans are clean and dry before using them. Residue and water can leave deposits when heated.
- To avoid damage to the cooktop, do not cook foods directly on the cooktop.

Home Canning

When canning for long periods, alternate the use of surface cooking areas, elements or surface burners between batches. This allows time for the most recently used areas to cool.

- Center the canner on the grate or largest surface cooking area or element. On electric cooktops, canners should not extend more than ½" (1.3 cm) beyond the surface cooking area or element.
- Do not place canner on 2 surface cooking areas, elements or surface burners at the same time.
- On ceramic glass models, use only flat-bottomed canners.
- For more information, contact your local agricultural department. Companies that manufacture home canning products can also offer assistance.

Cookware

IMPORTANT: Do not leave empty cookware on a hot surface cooking area, element or surface burner.

Ideal cookware should have a flat bottom, straight sides and a well-fitting lid, and the material should be of medium-to-heavy thickness.

Rough finishes may scratch the cooktop or grates. Aluminum and copper may be used as a core or base in cookware. However, when used as a base they can leave permanent marks on the cooktop or grates.

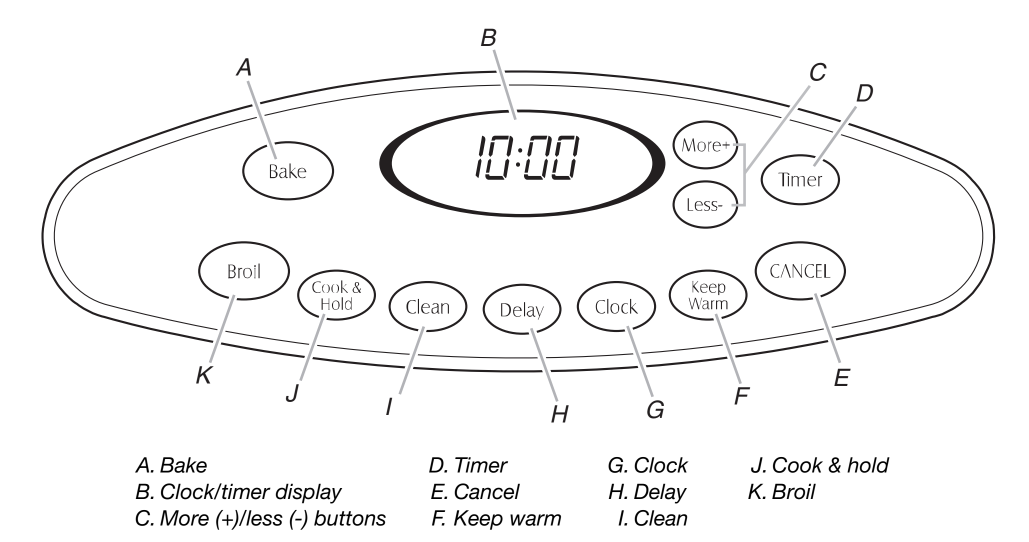
Cookware material is a factor in how quickly and evenly heat is transferred, which affects cooking results. A nonstick finish has the same characteristics as its base material. For example, aluminum cookware with a nonstick finish will take on the properties of aluminum.

Cookware with nonstick surfaces should not be used under the broiler.

Use the following chart as a guide for cookware material characteristics.

COOKWARE	CHARACTERISTICS
Aluminum	■ Heats quickly and evenly. ■ Suitable for all types of cooking. ■ Medium or heavy thickness is best for most cooking tasks.
Cast iron	■ Heats slowly and evenly. ■ Good for browning and frying. ■ Maintains heat for slow cooking.
Ceramic or Ceramic glass	■ Follow manufacturer's instructions. ■ Heats slowly, but unevenly. ■ Ideal results on low to medium heat settings.
Copper	■ Heats very quickly and evenly.
Earthenware	■ Follow manufacturer's instructions. ■ Use on low heat settings.
Porcelain enamel-on-steel or cast iron	■ See stainless steel or cast iron.
Stainless steel	■ Heats quickly, but unevenly. ■ A core or base of aluminum or copper on stainless steel provides even heating.

ELECTRONIC OVEN CONTROL



A. Bake *D. Timer* *G. Clock* *J. Cook & hold*
B. Clock/timer display *E. Cancel* *H. Delay* *K. Broil*
C. More (+)/less (-) buttons *F. Keep warm* *I. Clean*

Display

When power is supplied to the range or after a power interruption, the last clock time before power was interrupted will flash.

"BAKE" or "LOCK" may flash rapidly in the display to alert you if there is an error or problem. Press CANCEL and reset clock if needed.

When the oven is in use, the display shows the temperature and oven setting.

When the oven is not in use, the display shows the time of day.

When using the Timer, for settings of 1 to 59 minutes, the display will count down in minutes. For settings of 1 hour or more, the display will count down hours and minutes.

Cancel

The Cancel button stops any function except the Clock, Timer and Control Lock. When you press the Cancel button, the display will show the time of day, or the time remaining if the Timer is being used.

Clock

The clock can be set to display time in a 12-hour or 24-hour format. The clock is set at the factory for the 12-hour format.

To recall the time of day when another time function is showing, press the Clock pad.

Clock time cannot be changed when the oven has been programmed for Delay Cook, Clean or Cook & Hold.

To Change the Clock to 24-hour Format:

1. Press and hold CANCEL and DELAY for 3 seconds.
2. Press MORE or LESS to select 24 hour.

To Set:

1. Press CLOCK. The colon will flash in the display.
2. Press MORE or LESS to set the time of day.
3. Press CLOCK or wait 4 seconds. The colon stops flashing.

To Cancel the Clock Display:

If you do not want the time of day to display:

Press and hold CANCEL and CLOCK for 3 seconds. the time of day will disappear from the display.

When the clock display is canceled, press CLOCK to briefly display the time of day.

To Restore the Clock Display:

Press and hold CANCEL and CLOCK for 3 seconds. The time of day will reappear in the display.

Timer

The Timer can be set in hours or minutes up to 99 hours and 59 minutes, and counts down the set time.

The Timer can be used independently of any other oven function. It can also be set while another oven function is operating.

NOTE: The Timer does not start or stop the oven.

To Set:

1. Press TIMER.

   "0:00" will appear in the display. The colon will flash.
2. Press MORE or LESS to set the length of time.
3. Press TIMER again or wait 4 seconds. Time will begin counting down.

   When the set time ends, 1 long beep will sound.

To Cancel:

1. Press and hold TIMER for 3 seconds
   OR
2. Press TIMER and set time to 0:00.

Control Lock

The Control Lock shuts down the control panel pads (buttons) to avoid unintended use of the oven(s).

The Control Lock is preset unlocked, but can be locked.

If the oven is currently in use, the controls cannot be locked.

To Lock/Unlock Control:

Press and hold CANCEL and COOK & HOLD for 3 seconds (Press the CANCEL pad first.) Repeat to unlock.

Oven Temperature Control

IMPORTANT: Do not use a thermometer to measure oven temperature because opening the oven door and element or burner cycling may give incorrect readings.

The oven provides accurate temperatures; however, it may cook faster or slower than your previous oven, so the temperature calibration can be adjusted. It can be changed in Fahrenheit or Celsius.

A minus sign means the oven will be cooler by the displayed amount. The absence of a minus sign means the oven will be warmer by the displayed amount. Use the following chart as a guide.

ADJUSTMENT °F (ADJUSTMENT °C)	COOKS FOOD
5° to 10°F (3° to 6°C)	...a little more
15° to 20°F (9° to 12°C)	...moderately more
25° to 35°F (15° to 21°C)	...much more
-5° to -10°F (-3° to -6°C)	...a little less
-15° to -20°F (-9° to -12°C)	...moderately less
-25°F (-15°C)	...much less

To Adjust Oven Temperature Calibration:

1. Press BAKE.
2. Enter 550° by pressing More.
3. Press and hold BAKE pad for several seconds or until “0°” appears in the display.

   If the oven temperature was previously adjusted, the change will be displayed. For example, if the oven temperature was reduced by 15 degrees the display will show -15°.
4. Press MORE or LESS to adjust the temperature. Each time a pad is pressed, the temperature changes by 5 degrees.
5. The time of day will automatically reappear in the display.

You do not need to readjust the oven temperature if there is a power failure or interruption. Broiling, Keep Warm and Cleaning temperatures cannot be adjusted.

To Display Temperatures in °C instead of °F:

1. Press and hold the CANCEL and BAKE buttons for 3 seconds. A single beep will sound, and the current setting will be displayed.

   If no change is made, the range will return to the existing setting after 30 seconds.
2. Press MORE or LESS to change the setting. Wait 5 seconds and the setting will be complete.

OVEN USE

Odors and smoke are normal when the oven is used the first few times, or when it is heavily soiled.

IMPORTANT: The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off. Exposure to the fumes may result in death to certain birds. Always move birds to another closed and well-ventilated room.

Aluminum Foil

IMPORTANT: To avoid permanent damage to the oven bottom finish, do not line the oven bottom with any type of foil or liner.

- On those models with bottom vents, do not block or cover the oven bottom vents.
- For best cooking results, do not cover entire rack with foil because air must be able to move freely.
- To catch spills, place foil on rack below dish. Make sure foil is at least ½" (1.3 cm) larger than the dish and that it is turned up at the edges.

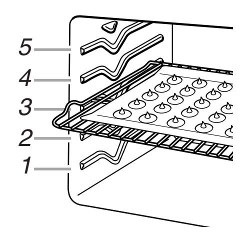
Positioning Racks and Bakeware

IMPORTANT: To avoid permanent damage to the porcelain finish, do not place food or bakeware directly on the oven door or bottom.

RACKS

- Position racks before turning on the oven.
- Do not move racks with bakeware on them.
- Make sure racks are level.

To move a rack, pull it out to the stop position, raise the front edge, then lift out. Use the following illustration and chart as a guide.



FOOD	RACK POSITION(S)*
Large roasts, turkeys, angel food, bundt cakes, quick breads, pies	1 or 2
Yeast breads, casseroles, meat and poultry	2
Cookies, biscuits, muffins, cakes	2 or 3

*On models with the CleanBake™ feature, foods may be placed on a lower rack position.

BAKEWARE

Hot air must be able to circulate around food to cook evenly, so allow 2" (5 cm) of space around bakeware and oven walls. Use the following chart as a guide.

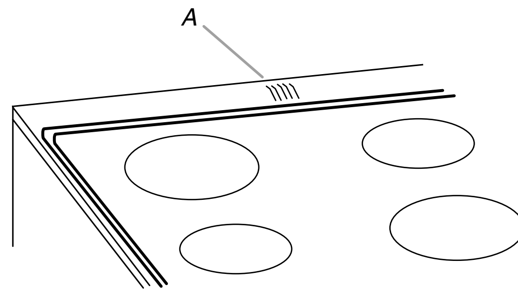
NUMBER OF PAN(S)	POSITION ON RACK
1	Center of rack.
2	Side by side or slightly staggered.
3 or 4	Opposite corners on each rack. Make sure that no bakeware piece is directly over another.

Bakeware

The bakeware material affects cooking results. Follow manufacturer's recommendations and use the bakeware size recommended in the recipe. Use the following chart as a guide.

BAKEWARE/ RESULTS	RECOMMENDATIONS
Light colored aluminum ■ Light golden crusts ■ Even browning	■ Use temperature and time recommended in recipe.
Dark aluminum and other bakeware with dark, dull and/or nonstick finish ■ Brown, crisp crusts	■ May need to reduce baking temperatures slightly. ■ Use suggested baking time. ■ For pies, breads and casseroles, use temperature recommended in recipe. ■ Place rack in center of oven.
Insulated cookie sheets or baking pans ■ Little or no bottom browning	■ Place in the bottom third of oven. ■ May need to increase baking time.
Stainless steel ■ Light, golden crusts ■ Uneven browning	■ May need to increase baking time.
Stoneware/Baking stone ■ Crisp crusts	■ Follow manufacturer's instructions.
Ovenproof glassware, ceramic glass or ceramic ■ Brown, crisp crusts	■ May need to reduce baking temperatures slightly.

Oven Vent



A. Oven vent

The oven vent releases hot air and moisture from the oven, and should not be blocked or covered. Blocking or covering the vent will cause poor air circulation, affecting cooking and cleaning results. Do not set plastics, paper or other items that could melt or burn near the oven vent.

Baking

The oven automatically regulates the heat levels and both the top and bottom elements cycle on and off accordingly during preheat and bake to maintain a precise temperature range for optimal cooking results.

To Bake or Roast:

Before baking, position the racks according to the "Positioning Racks and Bakeware" section.

1. Press BAKE. "BAKE" will flash, and "000" will appear in the display.
2. Press or press and hold MORE or LESS.

   350°F (175°C) will appear when either pad is first pressed. Press MORE or LESS to raise or lower the temperature in 5° increments.
3. Press BAKE again or wait 4 seconds. Bake will stop flashing and light in the display.

   100°F (38°C) or the actual temperature will display. The temperature will rise in 5° increments until the preset temperature is reached.
4. For best results, allow oven to fully preheat.

   When the set oven temperature is reached, 1 long beep will sound.

   To recall the set temperature during preheat, press the BAKE pad.

   To change the oven temperature during preheat, press BAKE twice, then MORE or LESS until the desired temperature is displayed.

   To change the oven temperature during cooking, press BAKE, then MORE or LESS until the desired temperature is displayed.
5. When cooking is finished, press CANCEL.

Preheating

Preheat temperatures are affected by varying factors such as room temperature and peak energy usage times. It is normal for the temperature showing on the display and the actual oven temperature to differ.

Cook & Hold

⚠WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

Cook & Hold allows the oven to be set to turn on at a certain time of day, cook for a set length of time, followed by a 1-hour Keep Warm cycle.

Delay start should not be used for food such as breads and cakes because they may not bake properly. Do not use delayed baking if oven is already hot.

To Set Cook & Hold:

1. Press COOK & HOLD. “BAKE” and “HOLD” will flash, and “000” appears in the display.
2. Press or press and hold MORE or LESS to select a temperature. The oven temperature can be set from 170°F (77°C) to 550°F (288°C).
3. Press COOK & HOLD again or wait 4 seconds. “HOLD” will flash, and “000” will appear in the display.
4. Press or press and hold MORE or LESS to select an amount of time to bake. Bake Time can be set from 10 minutes to 11 hours and 59 minutes.

   “BAKE” and “HOLD” and the baking time will appear in the display. The baking time will start counting down.

When the cooking time has elapsed:

4 beeps will sound, “BAKE” will turn off, and “HOLD,” “WARM” and “170°” will appear in the display.

After 1 hour in Hold Warm:

“End” will appear, and the time of day will reappear.

To cancel Cook & Hold at any time:

Press CANCEL. Remove food from oven.

To Set a Delayed Cook & Hold cycle:

Before setting, make sure the clock is set to the correct time of day. See “Clock” section.

1. Press DELAY. “DELAY” will flash, and “00:00” will appear in the display.
2. Press MORE or LESS to set a delay time.
3. While “DELAY” is still flashing, press COOK & HOLD. “BAKE” and “HOLD” will flash, and “000” will appear in the display.
4. Press MORE to set the baking temperature. “00:00” and “HOLD” will flash. “BAKE” stays lit.
5. Press MORE to set the baking time. The Delay time, “DELAY,” “BAKE” and “HOLD” will appear in the display.

When the Delay time has expired:

“DELAY” will turn off. “BAKE,” “HOLD” and the baking time will be displayed. Baking will begin.

To set a Delay when Cook & Hold has already been programmed:

1. Press DELAY. “DELAY” will flash, and “00:00” will appear in the display.
2. Press MORE or LESS to set a delay time. After 4 seconds, “DELAY” will stay lit as a reminder that a delayed cooking cycle has been set.

When the Delay time has expired and the oven starts:

The baking time will be displayed. “DELAY” will turn off, and “BAKE” and “HOLD” will remain lit.

To cancel:

Press CANCEL. All timed and untimed cooking functions will be canceled. The time of day will reappear in the display.

Keep Warm

⚠WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

IMPORTANT: Food must be at serving temperature before placing it in the warmed oven. Food may be held up to 1 hour; however, breads and casseroles may become too dry if left in the oven during Keep Warm.

Follow manufacturer’s recommendations when warming empty serving bowls and plates.

To Set Keep Warm:

1. Press KEEP WARM. “WARM” flashes, and “000” will appear in the display.
2. Press or press and hold MORE or LESS to select a temperature. “170°” will light when either pad is first pressed.

   The Keep Warm temperature can be set from 145°F (60°C) to 190°F (90°C).

“WARM” and the temperature will be displayed while Keep Warm is active.

To cancel Keep Warm:

Press CANCEL. Remove food from oven.

Broiling

Broiling uses direct radiant heat to cook food. Changing the temperature when broiling allows more precise control when cooking. The lower the temperature, the slower the cooking. Thicker cuts and unevenly shaped pieces of meat, fish and poultry may cook better at lower broiling temperatures.

- For best results, use a broiler pan and grid (provided on some models). They are designed to drain juices and help avoid spatter and smoke.

  If you would like to purchase a broiler pan, one may be ordered. See “Assistance or Service” section to order.
- For proper draining, do not cover the grid with foil. The bottom of the pan may be lined with aluminum foil for easier cleaning.
- Trim excess fat to reduce spattering. Slit the remaining fat on the edges to avoid curling.

- Pull out oven rack to stop position before turning or removing food. Use tongs to turn food to avoid the loss of juices. Very thin cuts of fish, poultry or meat may not need to be turned.
- After broiling, remove the pan from the oven when removing the food. Drippings will bake on the pan if left in the heated oven, making cleaning more difficult.

Before broiling, position rack according to the Broiling Chart. Preheat broil about 4 minutes. Position food on grid in the broiler pan, then place it in the center of the oven rack. Leave the door open about 4" (10.0 cm) (the first broil stop).

To Broil:

1. Press BROIL. "BROIL" flashes, and "SEt" will appear in the display.
2. Press MORE to set HI Broil, or press LESS to set LO Broil. "HI" or "LO" will be displayed.

   Select HI Broil (550°F/288°C) for normal broiling or LO Broil (450°F/232°C) for low-temperature broiling.

   After 4 seconds, the oven will start. "BROIL" will remain lit.
3. Press CANCEL when finished broiling.

BROILING CHART

For best results, place food 3" (7.0 cm) or more from the broil element. Times are guidelines only and may need to be adjusted for individual tastes. Recommended rack positions are numbered from the bottom (1) to the top (5). For diagram, see the "Positioning Racks and Bakeware" section.

FOOD	RACK POSITION	APPROXIMATE TIME (minutes)
Steak		
1" (2.5 cm) thick		
medium	4	15-18
well-done	4	19-23
Ground meat patties		
¾" (2 cm) thick		
well-done	4	15-18
Pork chops		
1" (2.5 cm) thick		
well-done	4	22-26
Ham slice, precooked		
½" (1.25 cm) thick		
warm	4	8-12
Bacon		
well-done	4	6-10
Chicken		
bone-in pieces		LO Broil
well-done	3 or 4	28-38
Fish Fillets		
flaky	4	8-12
Fish Steaks		
1" (2.5 cm) thick		
flaky	4	10-15

Automatic Shutoff/Sabbath Mode

The oven will automatically turn off after 12 hours if you unintentionally leave it on. This feature can be turned off to enable Sabbath Mode.

- Sabbath Mode can be turned on at any time with or without the oven on.
- Sabbath Mode cannot be turned on if the touchpads are locked out or when the door is locked.
- If the oven is baking when Sabbath Mode is set, "BAKE" will go out at the end of the baking cycle; however, the Bake mode will remain active. There will be no audible beeps.
- If the oven light is desired while in Sabbath Mode, it must be turned on before the Sabbath Mode is started.
- When the Sabbath Mode is started, no preheat beep will sound.
- All prompts, messages and beeps are deactivated when Sabbath Mode is active.
- The automatic door lock does not operate during the Sabbath Mode.
- Pressing Cancel will cancel a Bake cycle; however, the control will stay in the Sabbath Mode.
- If power fails, the oven will power up in Sabbath Mode with 72 hours remaining and no cycle active.

To cancel the 12-hour shutoff and run the oven continuously for 72 hours (Sabbath Mode):

1. Set the oven to Bake. See "Baking" section.
2. Press and hold CLOCK for 5 seconds.

   "SAb" will be displayed and flash for 5 seconds.

   "SAb" will then be displayed continuously until turned off or until the 72-hour time limit is reached.

   "BAKE" will also be displayed if a bake cycle is in use while the oven is in Sabbath Mode.

   Bake is the only function that operates during the Sabbath Mode. All other functions (Timer, Keep Warm, Clean, etc.) are locked out during the Sabbath Mode.

To cancel Bake when in Sabbath Mode:

1. Press CANCEL.

   "BAKE" will turn off in the display. No beeps will sound.

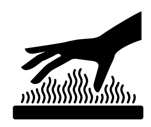
To cancel the Sabbath Mode:

1. Press and hold CLOCK for 5 seconds
   OR
2. After 72 hours, the Sabbath Mode will end.

   "SAb" will flash for 5 seconds. The time of day will return to the display.

Self-Cleaning Cycle (on some models)

⚠WARNING



Burn Hazard

Do not touch the oven during the Self-Cleaning cycle.

Keep children away from oven during Self-Cleaning cycle.

Failure to follow these instructions can result in burns.

IMPORTANT: The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the Self-Cleaning cycle. Exposure to the fumes may result in death to certain birds. Always move birds to another closed and well-ventilated room.

Self-clean the oven before it becomes heavily soiled. Heavy soil results in longer cleaning and more smoke.

Keep the kitchen well-ventilated during the Self-Cleaning cycle to help get rid of heat, odors, and smoke.

Do not block the oven vent(s) during the Self-Cleaning cycle. Air must be able to move freely. Depending on your model, see “Oven Vent” or “Oven Vents” section.

Do not clean, rub, damage or move the oven door gasket. The door gasket is essential for a good seal.

Prepare Oven:

- Remove the broiler pan, grid, cookware and bakeware and, on some models, the temperature probe from the oven.
- Remove oven racks to keep them shiny and easy to slide. See “General Cleaning” section for more information.
- Remove any foil from the oven because it may burn or melt, damaging the oven.
- Hand clean inside door edge and the 1½" (3.8 cm) area around the inside oven cavity frame, being certain not to move or bend the gasket. This area does not get hot enough during self-cleaning to remove soil. Do not let water, cleaner, etc., enter slots on door frame. Use a damp cloth to clean this area.
- Wipe out any loose soil to reduce smoke and avoid damage. At high temperatures, foods react with porcelain. Staining, etching, pitting or faint white spots can result. This will not affect cooking performance.

Prepare Cooktop and Storage Drawer:

- Remove plastic items from the cooktop because they may melt.
- Remove all items from the storage drawer.

NOTE: Oven temperature must be below 400°F (205°C) to program a clean cycle.

How the Cycle Works

IMPORTANT: The heating and cooling of porcelain on steel in the oven may result in discoloring, loss of gloss, hairline cracks and popping sounds.

The Self-Cleaning cycle uses very high temperatures, burning soil to a powdery ash.

The oven is preset for a 3 hour clean cycle; however, the time can be changed. Suggested clean times are 2 hours for light soil and between 3 hours and 4 hours for average to heavy soil.

Once the oven has completely cooled, remove ash with a damp cloth. To avoid breaking the glass, do not apply a cool damp cloth to the inner door glass before it has completely cooled.

The oven light will not work during the Self-Cleaning cycle.

When “LOCK” shows in the display, the door cannot be opened. To avoid damage to the door, do not force the door open when “LOCK” is displayed.

To Self-Clean:

1. Close the oven door.
2. Move the door lock lever to the right to the locked position.
3. Press CLEAN.
4. Press MORE or LESS.

   CL-M (Clean - Medium soil, 3 hours) appears in the display.

   If the door is not closed, beeps will sound and “door” will appear in the display until the door is closed and the Clean pad is pressed again. If the door is not closed within 45 seconds, the self-cleaning operation will be canceled and the display will return to the time of day.

   If more than 5 seconds elapse between pressing the Clean pad and the More or Less pad, the program will automatically return to the previous display.
5. To choose a clean setting other then Medium, press MORE or LESS to scroll through the Self-Cleaning settings.
   CL-H (Clean - Heavy soil, 4 hours)
   CL-M (Clean - Medium soil, 3 hours)
   CL-L (Clean - Light soil, 2 hours)

   Choosing a cleaning level automatically programs the self-cleaning time.
6. After 4 seconds, the oven will start cleaning.

   “LOCK” and “CLEAN” will appear in the display. The cleaning time will count down in the display.

To Delay Start Self-Clean:

Before delay starting Self-Clean, make sure the door is closed completely or it will not lock and the cycle will not begin.

1. Press DELAY.

   "DELAY" will flash, and "00:00" will appear in the display.

2. Press MORE or LESS to enter the amount of time you want to delay the cycle. Delay time can be set from 10 minutes (00:10) to 11 hours and 59 minutes (11:59).
3. While "DELAY" is flashing, press the CLEAN pad. "CLEAN" will flash in the display.
4. Press MORE or LESS.

   CL-M (Clean - Medium soil, 3 hours) appears in the display.

5. To choose a clean setting other then Medium, press MORE or LESS to scroll through the Self-Cleaning settings.
   CL-H (Clean - Heavy soil, 4 hours)
   CL-M (Clean - Medium soil, 3 hours)
   CL-L (Clean - Light soil, 2 hours)

   Choosing a cleaning level automatically programs the Self-Cleaning time.

   After 4 seconds, "CLEAN," "DELAY" and "LOCK" will appear in the display to show that the oven is set for a delayed clean operation. The delay time is displayed.

To change the delay self-clean time:

1. Press DELAY.

   "DELAY" flashes, and "00:00" will appear in the display.

2. Press MORE or LESS to enter the amount of time you want to delay the cycle.

   After 4 seconds, "CLEAN," "DELAY," and "LOCK" will appear in the display to show that the oven is set for a delayed clean operation. The delay time is displayed.

When the self-clean cycle starts:

"DELAY" will turn off, and the clean time will appear in the display.

To Stop Self-Clean Anytime:

Press CANCEL. All words disappear from the display. All functions are canceled. The time of day appears in the display.

Depending on the actual oven temperature when Self-Clean is canceled, the oven door may remain locked until the oven cools.

General Cleaning

IMPORTANT: Before cleaning, make sure all controls are off and the oven and cooktop are cool. Always follow label instructions on cleaning products.

Soap, water and a soft cloth or sponge are suggested first unless otherwise noted.

EXTERIOR PORCELAIN ENAMEL SURFACES

Food spills containing acids, such as vinegar and tomato, should be cleaned as soon as the entire range is cool. These spills may affect the finish.

Cleaning Method:

- Glass cleaner, mild liquid cleaner or nonabrasive scrubbing pad:

  Gently clean around the model and serial number plate because scrubbing may remove numbers.

- affresh™ Kitchen and Appliance Cleaner Part Number W10355010 (not included):

  See "Assistance or Service" section to order.

STAINLESS STEEL (on some models)

To avoid damage to stainless steel surfaces, do not use soap-filled scouring pads, abrasive cleaners, Cooktop Cleaner, steel-wool pads, gritty washcloths or abrasive paper towels.

Cleaning Method:

Rub in direction of grain to avoid damaging.

- affresh™ Stainless Steel Cleaner Part Number W10355016 (not included):
- See "Assistance or Service" section to order.
- Liquid detergent or all-purpose cleaner:

  Rinse with clean water and dry with soft, lint-free cloth.

CERAMIC GLASS (on some models)

To avoid damage to the cooktop, do not use steel wool, abrasive powder cleansers, chlorine bleach, rust remover or ammonia.

Cleaning Method:

Always wipe with a clean, wet cloth or sponge and dry thoroughly to avoid streaking and staining.

affresh™ Cooktop Cleaner Part Number W10355051 is recommended regularly to help avoid scratches, pitting and abrasions and to condition the cooktop, and can be ordered as an accessory. See "Assistance or Service" section to order.

Cooktop Scraper Part Number WA906B is also recommended for stubborn soils, and can be ordered as an accessory. See "Assistance or Service" section to order. The Cooktop Scraper uses razor blades. Store razor blades out of the reach of children.

Light to moderate soil

- Paper towels or clean damp sponge

Sugary spills (jellies, candy, syrup)

- Cooktop Scraper:
  Scrape off sugary spills while the cooktop is still warm. You may want to wear oven mitts while cleaning the cooktop.

- Cooktop Protectant and clean damp paper towel: Clean as soon as cooktop has cooled down. Rub creme into surface with a damp paper towel or soft cloth. Continue rubbing until white film disappears.

Heavy soil, dark streaks, specks and discoloration

- Cooktop Protectant or nonabrasive cleanser:
  Rub product into soil with a damp paper towel or soft cloth. Continue rubbing until white film disappears.

Burned-on soil

- affresh™ Cooktop Cleaner and Cooktop Scraper:
  Rub creme into soil with damp paper towel. Hold scraper as flat as possible on surface and scrape. Repeat for stubborn spots. Polish entire cooktop with creme and paper towel.

Metal marks from aluminum and copper

- affresh™ Cooktop Cleaner:
  Clean as soon as cooktop has cooled down. Rub creme into surface with a damp paper towel or soft cloth. Continue rubbing until white film disappears. The marks will not totally disappear, but after many cleanings they will become less noticeable.

Tiny scratches and abrasions

- affresh™ Cooktop Cleaner:
  Rub creme into surface with a damp paper towel or soft cloth. Continue rubbing until white film disappears. Scratches and abrasions do not affect cooking performance, and after many cleanings they will become less noticeable.

COOKTOP CONTROLS

To avoid damage to the cooktop controls, do not use steel wool, abrasive cleansers or oven cleaner.

To avoid damage, do not soak knobs.

When removing or replacing knobs, make sure knobs are in the Off position.

Do not remove seals under knobs, if present.

Cleaning Method:

- Warm, soapy water:

  Pull knobs straight away from control panel to remove.

CONTROL PANEL

To avoid damage to the control panel, do not use abrasive cleaners, steel-wool pads, gritty washcloths or abrasive paper towels.

To avoid turning the controls on while cleaning, you may activate the Control Lock feature (on some models). See “Control Lock” section.

Cleaning Method:

- Glass cleaner and soft cloth or sponge:

  Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.

- affresh™ Kitchen and Appliance Cleaner Part Number W10355010 (not included):

  See “Assistance or Service” section to order.

OVEN DOOR EXTERIOR

Cleaning Method:

- Glass cleaner and paper towels or nonabrasive plastic scrubbing pad: Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.

- affresh™ Kitchen and Appliance Cleaner Part Number W10355010 (not included):

  See “Assistance or Service” section to order.

OVEN CAVITY

Do not use oven cleaners.

Food spills should be cleaned when oven cools. At high temperatures, foods react with porcelain and staining, etching, pitting or faint white spots can result.

Cleaning Method:

- Self-Cleaning cycle: See “Self-Cleaning Cycle” first.

OVEN RACKS

Cleaning Method:

- Self-Cleaning cycle:

  See “Self-Cleaning Cycle” first. Remove racks, or they will discolor and become harder to slide. If this happens, a light coating of vegetable oil applied to the rack guides will help them slide.

- Steel-wool pad

STORAGE DRAWER (on some models)

Make sure drawer is cool and empty before cleaning.

For more information, see “Storage Drawer” section.

Cleaning Method:

- Mild detergent

Drawer Liner (on some models)

Remove all stored items from drawer and lift out drawer liner.

- Clean with mild detergent

- affresh™ Kitchen and Appliance Cleaner Part Number W10355010 (not included):

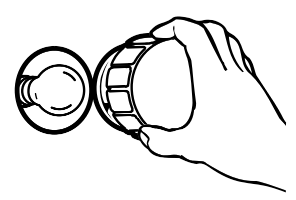
  See “Assistance or Service” section to order.

Oven Light

The oven light is a standard 40-watt appliance bulb. Before replacing, make sure the oven and cooktop are cool and the control knobs are in the off position.

To Replace:

1. Unplug range or disconnect power.
2. Turn the glass bulb cover in the back of the oven counterclockwise to remove.



3. Turn bulb counterclockwise to remove from socket.
4. Replace bulb, then bulb cover by turning clockwise.
5. Plug in range or reconnect power.

Storage Drawer
(on some models)

The storage drawer can be removed. Before removing, make sure drawer is cool and empty.

To Remove:

1. Pull storage drawer out to the first stop position.
2. Lift up the front of the drawer and pull the drawer out to the second stop position.
3. Grasp sides and lift drawer top up and out.

To Replace:

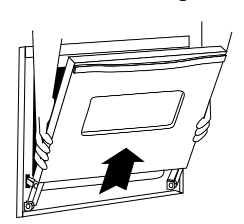
1. Fit the ends of the drawer glides into the rails in the range.
2. Lift up the front of the drawer and gently push in to the first stop position.
3. Lift drawer up again and push until drawer is closed.

Oven Door

For normal range use, it is not suggested to remove the oven door. However, if removal is necessary, make sure the oven is off and cool. Then, follow these instructions. The oven door is heavy.

To Remove:

1. Open oven door to the first stop position (opened about 4" [10.0 cm]).
2. Grasp door at each side. Do not use the door handle to lift door.
3. Lift up evenly until door clears hinge arms.



To Replace:

1. Grasp door at each side.
2. Align slots in the door with the hinge arms on the range.
3. Slide the door down onto the hinge arms until the door is completely seated on the hinges. Push down on the top corners of the door to completely seat door on hinges. Door should not appear crooked.

TROUBLESHOOTING

Try the solutions suggested here first in order to avoid the cost of an unnecessary service call.

Nothing will operate

- **Has a household fuse blown, or has a circuit breaker tripped?** Replace the fuse or reset the circuit.

Cooktop will not operate

- **Is the control knob set correctly?** Push in knob before turning to a setting.

Excessive heat around cookware on cooktop

- **Is the cookware the proper size?** Use cookware about the same size as the surface cooking area, element or surface burner. Cookware should not extend more than ½" (1.3 cm) outside the cooking area.

Hot Surface indicator light stays on (on some models)

- **Does the Hot Surface indicator light stay on after control knob(s) have been turn off?** See “Cooktop Controls” section.

Cooktop cooking results not what expected

- **Is the proper cookware being used?** See “Cookware” section.
- **Is the control knob set to the proper heat level?** See “Cooktop Controls” section.
- **Is the range level?** Level the range. See the Installation Instructions.

Oven will not operate

- **Is the electronic oven control set correctly?** See “Electronic Oven Control” section.
- **Has a delay start been set?** See “Cook & Hold” section.
- **On some models, is the Control Lock set?** See “Control Lock” section.

Oven temperature too high or too low

- **Does the oven temperature calibration need adjustment?** See “Oven Temperature Control” section.
- **On some models, does the cooling fan run during Bake, Broil or Clean?**
  It is normal for the fan to automatically run when the oven is in use. This helps cool the electronic control.

Oven indicator lights flash

- **Do the oven indicator lights flash?** See the “Electronic Oven Control” section. If the indicator light(s) keeps flashing, call for service. See “Assistance or Service” section.

Display shows messages

- **Is “BAKE” or “LOCK” flashing in the display?** There has been a power failure. Clear the display. See “Display” section. Reset the clock, if needed. See “Clock” section. If it reappears, call for service. See “Assistance or Service” section.

Self-Cleaning Cycle will not operate

- **Is the oven door open?** Close the oven door all the way.
- **Has the function been entered?** See “Self-Cleaning Cycle” section.
- **Has a delay start Self-Clean cycle been set?** See “Self-Cleaning Cycle” section.
- **Has a delay start been set?** See “Cook & Hold” section.

Oven cooking results not what expected

- **Is the range level?** Level the range. See the Installation Instructions.
- **Is the proper temperature set?** Double-check the recipe in a reliable cookbook.
- **Is the proper oven temperature calibration set?** See “Oven Temperature Control” section.
- **Was the oven preheated?** See “Baking” and “Broiling” sections.
- **Is the proper bakeware being used?** See “Bakeware” section.
- **Are the racks positioned properly?** See “Positioning Racks and Bakeware” section.
- **Is there proper air circulation around bakeware?** See “Positioning Racks and Bakeware” section.
- **Is the batter evenly distributed in the pan?** Check that batter is level in the pan.
- **Is the proper length of time being used?** Adjust cooking time.
- **Has the oven door been opened while cooking?** Oven peeking releases oven heat and can result in longer cooking times.
- **Are baked items too brown on the bottom?** Move rack to higher position in the oven.
- **Are pie crust edges browning early?** Use aluminum foil to cover the edge of the crust.

ASSISTANCE OR SERVICE

Before calling for assistance or service, please check “Troubleshooting.” It may save you the cost of a service call. If you still need help, follow the instructions below.

When calling, please know the purchase date and the complete model and serial number of your appliance. This information will help us to better respond to your request.

If you need replacement parts

If you need to order replacement parts, we recommend that you use only factory specified parts. Factory specified parts will fit right and work right because they are made with the same precision used to build every new MAYTAG® appliance.

To locate factory specified parts in your area, call the following customer assistance telephone number or your nearest designated service center.

In the U.S.A.

Call Maytag Customer eXperience Center toll free:
1-800-688-9900, or visit our website at **www.maytag.com**

Our consultants provide assistance with:

- Features and specifications on our full line of appliances.
- Installation information.
- Use and maintenance procedures.
- Accessory and repair parts sales.
- Specialized customer assistance (Spanish speaking, hearing impaired, limited vision, etc.).
- Referrals to local dealers, repair parts distributors and service companies. Maytag® appliances designated service technicians are trained to fulfill the product warranty and provide after-warranty service, anywhere in the United States.

  To locate the Maytag® appliances designated service company in your area, you can also look in your telephone directory Yellow Pages.

For further assistance

If you need further assistance, you can write to Maytag® appliances with any questions or concerns at:

Maytag Brand Home Appliances
Customer eXperience Center
553 Benson Road
Benton Harbor, MI 49022-2692

Please include a daytime phone number in your correspondence.

Accessories

Broiler Pans: www.maytag.com/broilerpan

Additional Accessories: www.maytag.com/cookingaccessories

In Canada

Call the Whirlpool Canada LP Customer eXperience Centre toll free: **1-800-807-6777.**

Our consultants provide assistance with:

- Features and specifications on our full line of appliances.
- Use and maintenance procedures.
- Accessory and repair parts sales.
- Referrals to local dealers, repair parts distributors and service companies. Maytag® appliances designated service technicians are trained to fulfill the product warranty and provide after-warranty service, anywhere in Canada.

For further assistance

If you need further assistance, you can write to Whirlpool Canada LP with any questions or concerns at:

Whirlpool Canada LP
Customer eXperience Centre
200 - 6750 Century Ave
Mississauga, Ontario L5N 0B7

Please include a daytime phone number in your correspondence.

MAYTAG® MAJOR APPLIANCE WARRANTY

LIMITED WARRANTY

For one year from the date of purchase, when this major appliance is operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, Maytag brand of Whirlpool Corporation or Whirlpool Canada LP (hereafter "Maytag") will pay for factory specified parts and repair labor to correct defects in materials or workmanship. Service must be provided by a Maytag designated service company. This limited warranty is valid only in the United States or Canada and applies only when the major appliance is used in the country in which it was purchased. Outside the 50 United States and Canada, this limited warranty does not apply. Proof of original purchase date is required to obtain service under this limited warranty.

ITEMS EXCLUDED FROM WARRANTY

This limited warranty does not cover:

1. Service calls to correct the installation of your major appliance, to instruct you on how to use your major appliance, to replace or repair house fuses, or to correct house wiring or plumbing.
2. Service calls to repair or replace appliance light bulbs, air filters or water filters. Consumable parts are excluded from warranty coverage.
3. Repairs when your major appliance is used for other than normal, single-family household use or when it is used in a manner that is contrary to published user or operator instructions and/or installation instructions.
4. Damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, fire, flood, acts of God, improper installation, installation not in accordance with electrical or plumbing codes, or use of consumables or cleaning products not approved by Maytag.
5. Cosmetic damage, including scratches, dents, chips or other damage to the finish of your major appliance, unless such damage results from defects in materials or workmanship and is reported to Maytag within 30 days from the date of purchase.
6. Any food loss due to refrigerator or freezer product failures.
7. Costs associated with the removal from your home of your major appliance for repairs. This major appliance is designed to be repaired in the home and only in-home service is covered by this warranty.
8. Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the appliance.
9. Expenses for travel and transportation for product service if your major appliance is located in a remote area where service by an authorized Maytag servicer is not available.
10. The removal and reinstallation of your major appliance if it is installed in an inaccessible location or is not installed in accordance with published installation instructions.
11. Major appliances with original model/serial numbers that have been removed, altered or cannot be easily determined. This warranty is void if the factory applied serial number has been altered or removed from your major appliance.

The cost of repair or replacement under these excluded circumstances shall be borne by the customer.

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES

CUSTOMER'S SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT REPAIR AS PROVIDED HEREIN. IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO ONE YEAR OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. MAYTAG SHALL NOT BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. SOME STATES AND PROVINCES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, OR LIMITATIONS ON THE DURATION OF IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS, SO THESE EXCLUSIONS OR LIMITATIONS MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS, AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS WHICH VARY FROM STATE TO STATE OR PROVINCE TO PROVINCE.

If outside the 50 United States and Canada, contact your authorized Maytag dealer to determine if another warranty applies.

If you need service, first see the "Troubleshooting" section of the Use & Care Guide. After checking "Troubleshooting," you may find additional help by checking the "Assistance or Service" section or by calling Maytag. In the U.S.A., call **1-800-688-9900**. In Canada, call **1-800-807-6777**.

9/07

Keep this book and your sales slip together for future reference. You must provide proof of purchase or installation date for in-warranty service.

Write down the following information about your major appliance to better help you obtain assistance or service if you ever need it. You will need to know your complete model number and serial number. You can find this information on the model and serial number label located on the product.

Dealer name____________________

Address____________________

Phone number____________________

Model number____________________

Serial number____________________

Purchase date____________________

SÉCURITÉ DE LA CUISINIÈRE

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers potentiels de décès et de blessures graves à vous et à d'autres.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot "DANGER" ou "AVERTISSEMENT". Ces mots signifient :

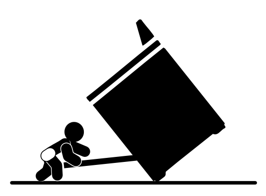
⚠DANGER — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas <u>immédiatement</u> les instructions.**

⚠AVERTISSEMENT — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.**

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel et vous disent comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

La bride antibasculement

Dans les conditions de service normales, la cuisinière ne bascule pas. Elle peut cependant basculer si une force ou un poids excessif est appliqué sur la porte ouverte alors que la bride antibasculement n'est pas convenablement fixée.



⚠AVERTISSEMENT

Risque de basculement

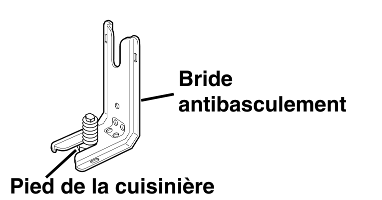
Un enfant ou une personne adulte peut faire basculer la cuisinière, ce qui peut causer un décès.

Vérifier que la bride antibasculement est bien installée et engagée, conformément aux instructions d'installation.

Réengager la bride antibasculement si la cuisinière a été déplacée.

Ne pas faire fonctionner la cuisinière si la bride antibasculement n'est pas installée et engagée.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès ou des brûlures graves aux enfants et aux adultes.



Pour vérifier que la bride antibasculement est bien installée et engagée :

- **Faire glisser la cuisinière vers l'avant.**
- **Vérifier que la bride antibasculement est bien fixée au plancher ou au mur.**
- **Faire de nouveau glisser la cuisinière vers l'arrière de sorte que le pied de la cuisinière se trouve sous la bride antibasculement.**
- **Voir les instructions d'installation pour plus de détails.**

Avertissements de la proposition 65 de l'État de Californie :

AVERTISSEMENT : Ce produit contient au moins un produit chimique connu par l'État de Californie pour être à l'origine de cancers.

AVERTISSEMENT : Ce produit contient au moins un produit chimique connu par l'État de Californie pour être à l'origine de malformations et autres déficiences de naissance.

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT : Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de dommages lors de l'utilisation de la cuisinière, il convient d'observer certaines précautions élémentaires dont les suivantes :

- **AVERTISSEMENT :** POUR MINIMISER LE RISQUE DE BASCULEMENT DE LA CUISINIÈRE, ELLE DOIT ÊTRE BIEN IMMOBILISÉE PAR DES DISPOSITIFS ANTIBASCULEMENT CORRECTEMENT INSTALLÉS. POUR VÉRIFIER SI LES DISPOSITIFS SONT CORRECTEMENT INSTALLÉS, GLISSER LA CUISINIÈRE VERS L'AVANT ET VÉRIFIER SI LA BRIDE ANTIBASCULEMENT EST BIEN FIXÉE AU PLANCHER OU AU MUR, ET GLISSER LA CUISINIÈRE VERS L'ARRIÈRE POUR QUE LE PIED ARRIÈRE DE LA CUISINIÈRE SOIT SOUS LA BRIDE ANTIBASCULEMENT.
- **MISE EN GARDE :** Ne pas remiser dans des armoires au-dessus de la cuisinière ou sur le dosseret d'une cuisinière, des objets que des enfants pourraient vouloir atteindre. Les enfants pourraient se brûler ou se blesser en grimpant sur la cuisinière.
- Installation appropriée – S'assurer que la cuisinière est correctement installée et reliée à la terre par un technicien qualifié.
- Ne jamais utiliser la cuisinière pour réchauffer ou chauffer la pièce.
- Ne pas laisser les enfants seuls – Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la pièce où la cuisinière est en service. Ne jamais laisser les enfants s'asseoir ou se tenir sur une partie quelconque de la cuisinière.
- Porter des vêtements appropriés – Des vêtements amples ou détachés ne doivent jamais être portés pendant l'utilisation de la cuisinière.
- Entretien par l'utilisateur – Ne pas réparer ni remplacer toute pièce de la cuisinière si ce n'est pas spécifiquement recommandé dans le manuel. Toute autre opération d'entretien ou de réparation doit être confiée à un technicien qualifié.
- Remisage dans ou sur la cuisinière – Des matériaux inflammables ne doivent pas être remisés dans un four ou près des éléments de surface.
- Ne pas utiliser d'eau pour éteindre un feu de graisse – Étouffer le feu ou les flammes ou utiliser un extincteur à produits chimiques secs, ou un extincteur à mousse.
- N'utiliser que des mitaines sèches de four – Des mitaines de four mouillées ou humides sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures provenant de la vapeur. Ne pas laisser les mitaines de four toucher les éléments chauffants. Ne pas utiliser une serviette ou un tissu épais.
- NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS DE SURFACE OU L'ESPACE PRÈS DES ÉLÉMENTS – Les éléments de surface peuvent être chauds même lorsqu'ils ont une teinte foncée. Les endroits près des éléments de surface peuvent devenir assez chauds pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher les éléments chauffants et ne pas laisser les vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec ces éléments de surface ou les endroits près des éléments, avant qu'ils soient suffisamment refroidis. Ces endroits comprennent la table de cuisson et les surfaces près de la table de la cuisson.
- Utiliser des ustensiles de dimension appropriée – La cuisinière est munie d'un ou de plusieurs éléments chauffants de différentes grandeurs. Choisir les ustensiles qui ont un fond plat assez grand pour couvrir l'élément chauffant de la surface de cuisson. L'utilisation d'ustensiles trop petits exposera une partie de l'élément chauffant, ce qui peut provoquer l'inflammation des vêtements. L'utilisation d'un récipient de dimension correcte améliore aussi l'efficacité de la cuisson.
- Ne jamais laisser les éléments de la table de cuisson sans surveillance alors qu'ils chauffent à la puissance maximale. Il pourrait en résulter une ébullition qui cause de la fumée et des renversements de corps gras qui peuvent s'enflammer.
- S'assurer que les cuvettes réfléchissantes ou les bols de renversement sont en place – L'absence de ces cuvettes ou bols au cours de la cuisson peut causer des dommages aux fils ou aux composants en dessous des éléments.
- Garnissages protecteurs – Ne pas recouvrir les cuvettes ou le fond du four de papier d'aluminium sauf tel que suggéré dans le manuel. L'installation incorrecte de papier d'aluminium ou d'autre matériau peut causer un risque de choc électrique ou d'incendie.
- Ustensiles de cuisson vitrifiés – Seulement certains types d'ustensiles de verre, vitrocéramique, céramique, faïence ou autres surfaces vitrifiées conviennent pour le service sur une table de cuisson, sans bris attribuables aux changements soudains de température.
- Les poignées des ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur et non vers le dessus des éléments adjacents – Pour réduire le risque de brûlures, d'inflammation de produits inflammables et de renversements dus à l'entrechoquement non intentionnel des ustensiles, la poignée d'un ustensile doit être positionnée de sorte qu'elle est tournée vers l'intérieur et non au-dessus des éléments de surface adjacents.
- Ne pas tremper les éléments de chauffage amovibles – Les éléments de chauffage ne doivent jamais être immergés dans l'eau.
- Ne pas faire cuire sur une table de cuisson endommagée – Si la table de cuisson est brisée, les solutions de nettoyage et les renversements peuvent pénétrer dans la table de cuisson brisée et créer un risque d'un choc électrique. Contacter immédiatement un technicien qualifié.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

- Nettoyer la table de cuisson avec prudence – Si une éponge ou un chiffon mouillé est utilisé pour essuyer les renversements sur une surface de cuisson chaude, éviter les brûlures causées par la vapeur chaude. Certains nettoyants peuvent produire des émanations désagréables lorsqu'ils sont utilisés sur une surface chaude.
- Exercer une grande prudence lors de l'ouverture de la porte – Laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant d'enlever ou de replacer un plat.
- Ne pas faire chauffer des contenants fermés – L'accumulation de pression peut causer une explosion du contenant et des blessures.
- Ne jamais obstruer les ouvertures des évents.
- Positionnement des grilles du four – Toujours placer les grilles du four en position désirée pendant que le four est froid. Si la grille doit être déplacée pendant que le four est chaud, ne pas laisser les mitaines de four toucher l'élément chaud du four.
- NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR – Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils ont une teinte foncée. Les surfaces intérieures d'un four deviennent assez chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher ou laisser des vêtements ou autres matériaux inflammables venir en contact avec les éléments chauds ou les surfaces intérieures chaudes du four avant qu'ils aient eu assez de temps pour refroidir. D'autres surfaces de l'appareil peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures. Ces surfaces comprennent les ouvertures de l'évent du four et les surfaces près de ces ouvertures, les portes du four, et les hublots des portes du four.

Pour les cuisinières avec programme d'autonettoyage –

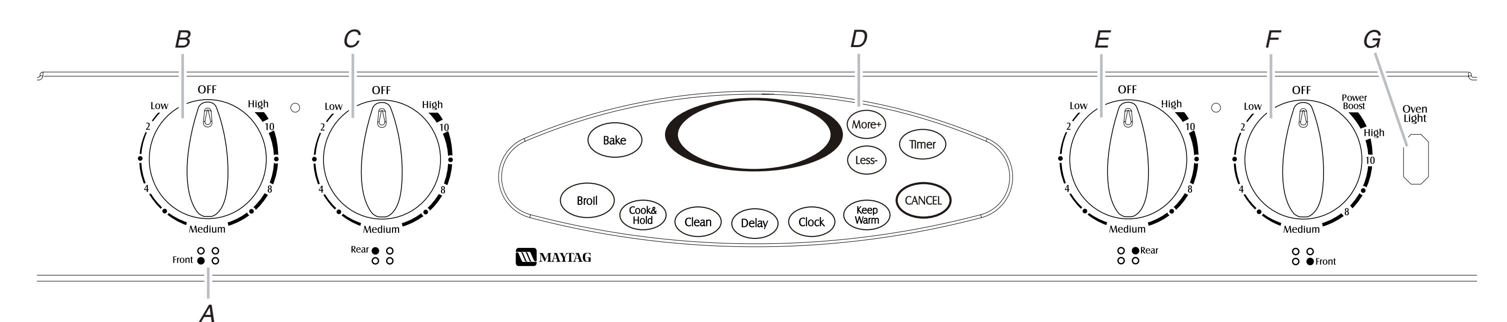
- Ne pas nettoyer le joint de la porte – Le joint de la porte est essentiel pour l'étanchéité. Veiller à ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint.
- Ne pas utiliser des produits commerciaux de nettoyage du four – On ne doit pas utiliser un produit commercial de nettoyage de four ou un enduit de protection des surfaces internes du four quel qu'en soit le type, sur les surfaces du four ou les surfaces voisines.
- Nettoyer uniquement les pièces indiquées dans le manuel.
- Avant d'exécuter le programme d'autonettoyage du four – Ôter la lèchefrite et son plat et les autres ustensiles.

Pour les appareils avec hotte de ventilation –

- Nettoyer les hottes de ventilation fréquemment – La graisse ne doit pas s'accumuler sur la hotte ou le filtre.
- Lorsque vous flambez des aliments sous la hotte, mettre le ventilateur en marche.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON



A. Repère de brûleur de surface
B. Bouton de commande avant gauche
C. Bouton de commande arrière gauche
D. Commande électronique du four
E. Bouton de commande arrière droit
F. Bouton de commande avant droit
G. Témoin lumineux de surface chaude

Commandes de la table de cuisson

⚠ AVERTISSEMENT



Risque d'incendie

Fermer tous les réglages lorsque la cuisson est terminée.

Le non-respect de cette instruction peut causer un décès ou un incendie.

Les boutons de commande peuvent être réglés à n'importe quelle position entre HIGH (élevé) et LOW (bas). Pousser et tourner le bouton au réglage désiré. Utiliser le tableau suivant comme guide lors du réglage des niveaux de chaleur.

RÉGLAGE	UTILISATION RECOMMANDÉE
HIGH (élevé)	■ Pour démarrer la cuisson d'aliments ■ Pour porter un liquide à ébullition.
Medium High (moyen élevé) 8-10	■ Pour maintenir une ébullition rapide. ■ Pour brunir ou saisir rapidement les aliments.
Medium (moyen) 5-7	■ Pour maintenir une ébullition lente. ■ Pour faire frire ou sauter les aliments. ■ Pour faire cuire les soupes et les sauces.
Medium Low (moyen bas) 2-4	■ Pour faire mijoter ou étuver les aliments. ■ Pour faire mijoter à feu doux.
LOW (bas)	■ Pour garder les aliments au chaud. ■ Pour faire fondre le chocolat ou le beurre.

N'OUBLIEZ PAS : Quand l'appareil est utilisé ou (sur certains modèles) durant le programme d'autonettoyage, toute la surface de la table de cuisson peut devenir chaude.

Témoin lumineux de surface chaude

Le témoin lumineux de surface chaude, situé sur la surface de cuisson, reste allumé tant que la zone de cuisson est trop chaude pour être touchée, même après avoir éteint la ou les zone(s) de cuisson.

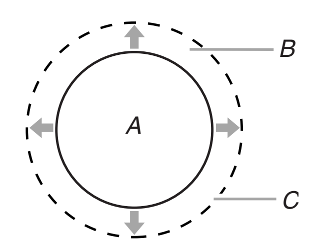
Vitrocéramique

La surface de cuisson rougeoie lorsqu'un élément est allumé. Il est possible que certaines zones de la surface de cuisson ne rougeoient pas lorsqu'un élément est allumé. Ceci est normal. Le brûleur fonctionne par intermittence pour maintenir le niveau de chaleur sélectionné. Il fonctionne également par intermittence lorsqu'il est réglé à un niveau de chaleur élevé afin de protéger la table de cuisson contre des températures extrêmes.

Il est normal que la surface de la vitrocéramique de couleur claire donne l'impression de changer de couleur lorsque les zones de cuisson à la surface sont chaudes. Elle reprendra sa couleur initiale au fur et à mesure que le verre refroidira.

Le nettoyage de la table de cuisson avant et après chaque utilisation évitera les taches et donnera une chaleur plus uniforme. Sur les tables de cuisson avec vitrocéramique de couleur claire, les souillures et taches peuvent être plus visibles et nécessiter davantage de nettoyage et de soin. L'utilisation d'un nettoyant et d'un grattoir pour table de cuisson est recommandée. Pour plus de renseignements, voir la section "Nettoyage général".

- Éviter de remiser des bocaux ou des boîtes de conserve au-dessus de la table de cuisson. La chute d'un objet lourd ou dur sur la table de cuisson pourrait la fissurer.
- Pour éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas laisser de couvercle chaud sur la table de cuisson. Lors du refroidissement de la surface de cuisson, de l'air peut être emprisonné entre le couvercle et la table de cuisson, et la vitrocéramique peut se casser lorsque le couvercle est retiré.
- Nettoyer tous les renversements et toutes les saletés des aliments contenant du sucre sous n'importe quelle forme dès que possible. Laisser la table de cuisson refroidir légèrement; puis, en portant des mitaines de four, essuyer les renversements avec un grattoir tandis que la surface est encore tiède. Si on laisse le sucre refroidir sur la table de cuisson, il se peut que celui-ci adhère à la surface et entraîne de la corrosion et des marques permanentes.
- Pour éviter les égratignures, ne pas faire glisser des ustensiles de cuisson ou de cuisson au four sur la table de cuisson. Les bases en aluminium ou en cuivre et les finitions rugueuses des ustensiles de cuisson ou de cuisson au four pourraient laisser des égratignures ou des marques sur la table de cuisson.
- Ne pas préparer du maïs éclaté préemballé dans des contenants en aluminium sur la table de cuisson. Le contenant pourrait laisser des marques d'aluminium qui ne peuvent pas être enlevées complètement.
- Pour éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas laisser des objets qui pourraient fondre, comme du plastique ou du papier d'aluminium, toucher une partie quelconque de la table de cuisson.
- Pour éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas utiliser la table de cuisson comme planche à découper.
- Utiliser des ustensiles de cuisson à peu près de la même dimension que la zone de cuisson à la surface. Les ustensiles ne doivent pas dépasser de plus de ½" (1,3 cm) hors de la zone de cuisson.



A. Zone de cuisson à la surface
B. Ustensile de cuisson/autoclave
C. Dépassement maximal de ½" (1,3 cm)

- Utiliser des ustensiles de cuisson à fond plat pour une meilleure transmission de la chaleur et efficacité de l'énergie. Les ustensiles de cuisson dont le fond est arrondi, gauchi, nervuré ou entaillé pourraient causer un chauffage inégal et des résultats de cuisson médiocres.
- Déterminer si le fond d'un ustensile de cuisson est plat en plaçant le bord d'une règle contre la base de l'ustensile. Peu importe la façon dont on place la règle, aucun espace ni aucune lumière ne devrait être visible entre la règle et l'ustensile.
- Les ustensiles de cuisson dont le fond comporte de légères bosselures ou de petites rainures de dilatation peuvent être utilisés.
- S'assurer que le dessous des casseroles est propre et sec avant de les utiliser. Les résidus et l'eau peuvent laisser des dépôts lors de la cuisson.
- Ne pas faire cuire d'aliments directement sur la table de cuisson pour éviter de l'endommager.

Préparation de conserves à la maison

Lors de la préparation de conserves pendant de longues périodes, alterner l'utilisation des surfaces de cuisson, des éléments ou des brûleurs de surface entre les quantités préparées. Cette alternance permet aux dernières surfaces utilisées de refroidir.

- Centrer l'autoclave sur la grille ou la plus grande surface de cuisson ou sur le plus grand élément. Sur les tables de cuisson électriques, l'autoclave ne doit pas dépasser de plus de ½" (1,3 cm) hors de la surface de cuisson ou de l'élément.
- Ne pas placer l'autoclave sur deux surfaces de cuisson, deux éléments ou deux brûleurs de surface à la fois.
- Sur les modèles à vitrocéramique, n'utiliser que des autoclaves à fond plat.
- Pour plus de renseignements, communiquez avec votre service local d'agriculture. Les compagnies qui fabriquent des produits pour la préparation de conserves peuvent aussi offrir de l'aide.

Ustensiles de cuisson

IMPORTANT : Ne pas laisser un ustensile de cuisson vide sur la surface d'une table de cuisson, d'un élément ou d'un brûleur de surface chauds.

Les ustensiles de cuisson idéals doivent avoir un fond plat, des parois droites, un couvercle qui ferme bien et le matériau doit être d'épaisseur moyenne à forte.

Les surfaces rêches peuvent érafler la table de cuisson ou les grilles. L'aluminium et le cuivre peuvent être employés comme fond ou base dans un ustensile de cuisson. Cependant, utilisés comme base, ils peuvent laisser des marques permanentes sur la table de cuisson ou les grilles.

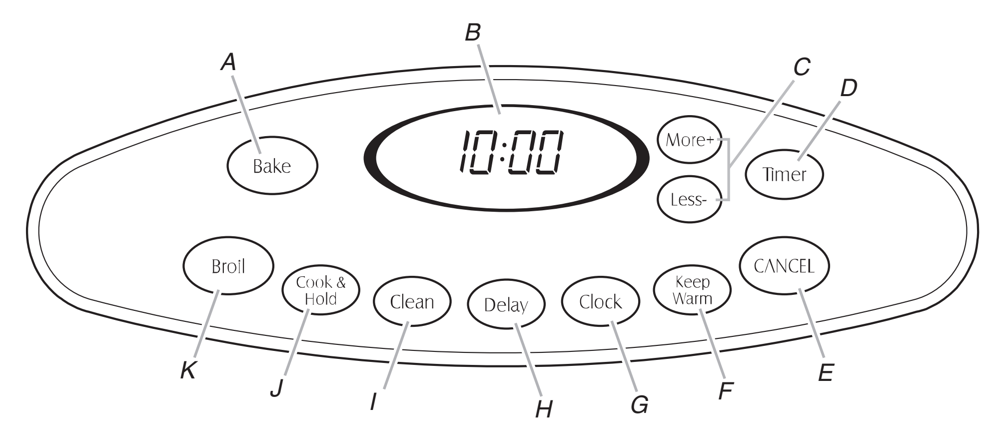
Le matériau d'un ustensile de cuisson affecte la rapidité et l'uniformité de la transmission de la chaleur, ce qui affecte les résultats de cuisson. Un fini antiadhésif a les mêmes caractéristiques que son matériau de base. Par exemple, un ustensile de cuisson en aluminium avec un fini antiadhésif aura les propriétés de l'aluminium.

Les ustensiles de cuisson avec surface antiadhésive ne doivent pas être utilisés sous l'élément de cuisson au gril.

Utiliser le tableau suivant comme guide pour les caractéristiques du matériau de l'ustensile de cuisson.

USTENSILE	CARACTÉRISTIQUES
Aluminium	■ Chauffe rapidement et uniformément. ■ Convient à tous les genres de cuisson. ■ L'épaisseur moyenne ou forte convient le mieux pour la plupart des tâches de cuisson.
Fonte	■ Chauffe lentement et uniformément. ■ Convient pour le brunissage et la friture. ■ Maintient la chaleur pour une cuisson lente.
Céramique ou vitrocéramique	■ Suivre les instructions du fabricant. ■ Chauffe lentement mais inégalement. ■ Les meilleurs résultats sont obtenus sur les réglages de chaleur basse à moyenne.
Cuivre	■ Chauffe très rapidement et de façon uniforme.
Terre cuite	■ Suivre les instructions du fabricant. ■ Utiliser des réglages de température basse.
Acier émaillé (porcelaine) ou fonte émaillée	■ Voir acier inoxydable ou fonte.
Acier inoxydable	■ Chauffe rapidement, mais inégalement. ■ Un fond ou une base d'aluminium ou de cuivre sur l'acier inoxydable procure un chauffage uniforme.

COMMANDE ÉLECTRONIQUE DU FOUR



A. Cuisson au four
B. Affichage horloge/ minuterie
C. Boutons plus (+)/moins (-)
D. Minuterie
E. Annulation
F. Maintien au chaud
G. Horloge
H. Période d'attente
I. Nettoyage
J. Cuisson et maintien au chaud
K. Cuisson au gril

Afficheur

Lors de la mise sous tension de la cuisinière ou après une panne de courant, l'heure affichée avant l'interruption de l'alimentation clignote.

Il se peut que "BAKE" (cuisson au four) ou "LOCK" (verrouillage) clignote rapidement pour vous alerter de la survenance d'un problème ou d'une erreur. Appuyer sur CANCEL (annulation) et régler de nouveau l'horloge au besoin.

Lorsque le four est en cours d'utilisation, l'afficheur indique la température et le réglage du four.

Lorsque le four n'est pas en marche, l'afficheur indique l'heure.

Lors de l'utilisation de la MINUTERIE, pour des réglages de 1 à 59 minutes, l'afficheur compte à rebours en minutes. Pour les réglages de 1 heure ou plus, l'afficheur compte à rebours en heures et en minutes.

Cancel (annulation)

Le bouton CANCEL arrête toutes les fonctions à l'exception de l'horloge, de la minuterie et du verrouillage des commandes. Lorsqu'on appuie sur le bouton CANCEL, l'afficheur indique l'heure ou la durée restante si la minuterie est utilisée.

Horloge

L'horloge peut être réglée pour afficher l'heure selon un format de 12 heures ou de 24 heures. L'horloge est réglée à l'usine sur un format de 12 heures.

Pour rétablir l'affichage de l'heure lorsqu'une autre fonction est affichée, appuyer sur la touche Clock (horloge).

Il est impossible de modifier l'heure lorsque le four a été programmé pour une mise en marche différée, un nettoyage, ou un programme Cook & Hold (cuisson et maintien au chaud).

Pour passer l'horloge au format de 24 heures :

1. Appuyer sur CANCEL et DELAY pendant 3 secondes.
2. Appuyer sur MORE (plus) ou LESS (moins) pour sélectionner 24 heures.

Réglage :

1. Appuyer sur CLOCK (horloge). Les deux points clignotent sur l'afficheur.
2. Appuyer sur MORE (plus) ou LESS (moins) pour régler l'heure.
3. Appuyer sur CLOCK ou attendre 4 secondes. Les deux points cessent de clignoter.

Annulation de l'affichage de l'horloge :

Si vous ne voulez pas afficher l'heure :

Appuyer sur CANCEL et CLOCK pendant 3 secondes. L'affichage de l'heure disparaît.

Lorsque l'affichage de l'horloge est annulé, appuyer sur CLOCK pour faire brièvement apparaître l'affichage de l'heure.

Rétablissement de l'affichage de l'horloge :

Appuyer sur CANCEL et CLOCK pendant 3 secondes. L'affichage de l'heure est rétabli.

Minuterie

La minuterie peut être réglée en heures ou minutes jusqu'à concurrence de 99 heures et 59 minutes et procède à un compte à rebours de la durée réglée.

La minuterie peut être utilisée indépendamment de toute autre fonction du four. Elle peut également être réglée lorsqu'une autre fonction du four est activée.

REMARQUE : La minuterie ne met pas en marche le four et ne l'éteint pas.

Réglage :

1. Appuyer sur TIMER (minuterie).

   "0:00" apparait sur l'afficheur. Les deux points clignotent.
2. Appuyer sur MORE (plus) ou LESS (moins) pour régler la durée.
3. Appuyer à nouveau sur TIMER ou attendre 4 secondes. Le compte à rebours commence.

   À la fin de la durée réglée, un long signal sonore se fait entendre.

Annulation :

1. Appuyer sur TIMER pendant 3 secondes
   OU
2. Appuyer sur TIMER et régler l'heure à "0:00".

Verrouillage des commandes

La caractéristique de verrouillage désactive les touches du tableau de commande (boutons) pour empêcher une utilisation involontaire du/des four(s).

La caractéristique de verrouillage est préréglée désactivée, mais peut être activée.

Si le four est en cours d'utilisation, il est impossible de verrouiller les commandes.

Verrouillage/déverrouillage des commandes :

Appuyer sur CANCEL (annulation) et COOK & HOLD pendant 3 secondes (appuyer d'abord sur la touche CANCEL). Répéter pour déverrouiller.

Commande de la température du four

IMPORTANT : Ne pas utiliser un thermomètre pour mesurer la température du four car l'ouverture de la porte du four et le fonctionnement par intermittence de l'élément ou du brûleur peuvent donner des mesures incorrectes.

Le four fournit des températures précises; toutefois, il peut cuire plus rapidement ou plus lentement que votre ancien four, c'est pourquoi le calibrage de la température peut être ajusté. Il peut être changé en degrés Fahrenheit ou en Celsius.

Un signe moins signifie que le four sera plus froid du nombre de degrés affiché. L'absence de signe moins signifie que le four sera plus chaud du nombre de degrés affiché. Utiliser le tableau suivant comme guide.

AJUSTEMENT EN °F (AJUSTEMENT EN °C)	CUIT LES ALIMENTS
5° à 10°F (3° à 6°C)	...un peu plus
15° à 20°F (9° à 12°C)	...modérément plus
25° à 35°F (15° à 21°C)	...beaucoup plus
-5° à -10°F (-3° à -6°C)	...un peu moins
-15° à -20°F (-9° à -12°C)	...modérément moins
-25°F (-15°C)	...beaucoup moins

Ajustement du calibrage de la température du four :

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four).
2. Entrer 550° en appuyant sur la touche MORE (plus).
3. Appuyer sur la touche BAKE pendant quelques secondes ou jusqu'à ce que “0°” s'affiche.

   Si la température du four a déjà été ajustée, la modification s'affiche. Par exemple, si la température du four a été réduite de 15 degrés, l'afficheur indique “-15°”.
4. Appuyer sur MORE (plus) ou LESS (moins) pour régler la température. À chaque pression la température change de 5 degrés.
5. L'affichage de l'heure est automatiquement rétabli.

Il n'est pas nécessaire de régler à nouveau la température du four en cas de panne de courant ou d'interruption de l'alimentation. Les températures des programmes Broil (cuisson au gril), Keep Warm (maintien au chaud) et Self Clean (autonettoyage) ne peuvent être ajustées.

Pour afficher les températures en °C plutôt qu'en °F :

1. Appuyer sur les boutons CANCEL et BAKE pendant 3 secondes. Un signal sonore unique se fait entendre et le réglage actuel est affiché.

   À défaut de modification, la cuisinière revient au réglage existant après 30 secondes.
2. Appuyer sur MORE (plus) ou LESS (moins) pour modifier le réglage. Attendre 5 secondes pour l'enregistrement du réglage.

UTILISATION DU FOUR

Des odeurs et de la fumée sont normales lorsque le four est utilisé les premières fois, ou lorsqu'il est très sale.

IMPORTANT : La santé de certains oiseaux est très sensible aux émanations de fumée. L’exposition aux émanations peut entraîner la mort de certains oiseaux. Toujours déplacer les oiseaux dans une autre pièce fermée et bien aérée.

Papier d’aluminium

IMPORTANT : Pour éviter des dommages permanents au fini du fond du four, ne pas recouvrir le fond du four avec du papier d’aluminium ou un revêtement quelconque.

- Sur ces modèles avec évents au bas du four, ne pas bloquer ou recouvrir les évents du bas du four.
- Pour assurer une bonne circulation de l’air et des résultats de cuisson optimaux, ne pas recouvrir la grille entière de papier d’aluminium.
- Pour récupérer les débordements, placer une feuille d’aluminium sur la grille sur laquelle se trouve le plat. Veiller à ce qu’elle dépasse d’au moins ½" (1,3 cm) tout autour du plat et relever les bords.

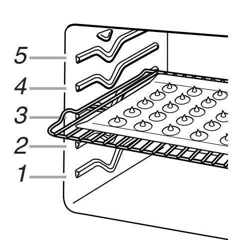
Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson

IMPORTANT : Pour éviter des dommages permanents au fini en porcelaine, ne pas placer d'aliments ou d'ustensiles de cuisson au four directement sur la porte ou le fond du four.

GRILLES

- Placer les grilles avant d'allumer le four.
- Ne pas déplacer les grilles lorsque des ustensiles de cuisson se trouvent dessus.
- S'assurer que les grilles sont de niveau.

Pour déplacer une grille, la tirer jusqu'à la butée d'arrêt, soulever le rebord avant et la tirer pour la sortir du four. Se servir de l'illustration et du tableau suivants comme guide.



ALIMENTS	POSITION(S) DE LA GRILLE*
Gros rôtis, dindes, gâteaux des anges et gâteaux Bundt, pains éclairs, tartes	1 ou 2
Pains à la levure, mets en sauce, viande et volaille	2
Cookies, biscuits, muffins et gâteaux	2 ou 3

*Sur les modèles dotés de la caractéristique Clean Bake™, les ailments peuvent être placés sur une grille placée plus bas.

USTENSILES DE CUISSON

L'air chaud doit pouvoir circuler autour de l'aliment pour le cuire uniformément. Laisser 2" (5 cm) entre les ustensiles de cuisson et les parois du four. Se servir du tableau suivant comme guide.

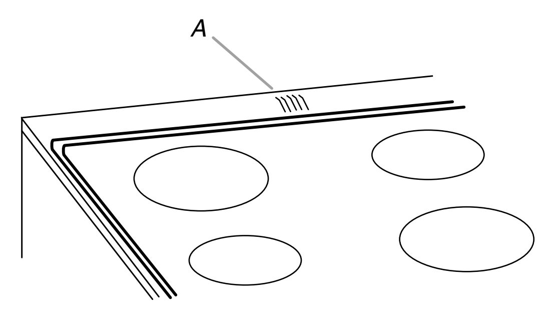
NOMBRE DE PLAT(S)	POSITION SUR LA GRILLE
1	Centre de la grille.
2	Côte à côte ou légèrement décalés.
3 ou 4	Dans les coins opposés sur chaque grille. S'assurer qu'aucun ustensile de cuisson ne se trouve directement au-dessus d'un autre.

Ustensiles de cuisson au four

Le matériau des ustensiles de cuisson au four affecte les résultats de cuisson. Suivre les recommandations du fabricant et utiliser le format d'ustensiles recommandé dans la recette. Se servir du tableau suivant comme guide.

USTENSILES DE CUISSON AU FOUR/ RÉSULTATS	RECOMMANDATIONS
Aluminium légèrement coloré ■ Croûtes dorées, légères ■ Brunissage uniforme	■ Utiliser la température et la durée recommandées dans la recette.
Aluminium foncé et autres ustensiles de cuisson au four avec fini foncé, terne et/ou antiadhésif ■ Croûtes brunes, croustillantes	■ Peut nécessiter de réduire légèrement les températures de cuisson. ■ Utiliser la durée de cuisson suggérée. ■ Pour les tartes, pains et mets en sauce, utiliser la température recommandée dans la recette. ■ Placer la grille au centre du four.
Tôles à biscuits ou moules à cuisson à isolation thermique ■ Brunissage faible ou non existant à la base	■ Placer à la troisième position au bas du four. ■ Peut nécessiter d'augmenter le temps de cuisson.
Acier inoxydable ■ Croûtes dorées, légères ■ Brunissage inégal	■ Peut nécessiter d'augmenter le temps de cuisson.
Plats en grès/Pierre de cuisson ■ Croûtes croustillantes	■ Suivre les instructions du fabricant.
Plats en verre, vitrocéramique ou céramique allant au four ■ Croûtes brunes, croustillantes	■ Peut nécessiter de réduire légèrement la température de cuisson.

Évent du four



A. Évent du four

L'évent du four permet l'évacuation de l'air chaud et de l'humidité du four; il ne doit pas être obstrué ou couvert. Le fait d'obstruer ou de couvrir l'évent nuit à la circulation adéquate de l'air et affecte les résultats de cuisson et de nettoyage. Ne pas placer près de l'évent du four des produits en plastique, en papier ou autres articles qui pourraient fondre ou brûler.

Cuisson au four

Le four ajuste automatiquement les niveaux de chaleur et les brûleurs supérieurs et inférieurs s'allument et s'éteignent par intermittence durant le préchauffage et la cuisson au four pour maintenir une gamme de températures précises et donner des résultats de cuisson optimaux.

Cuisson au four ou rôtissage :

Avant la cuisson au four, placer les grilles tel qu'indiqué à la section "Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson".

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four). "BAKE" et "000" clignotent sur l'afficheur.
2. Appuyer sur MORE (plus) ou LESS (moins).

   "350°" ("175°" Celsius) s'affiche lors de la première pression sur une des touches. Appuyer sur MORE (plus) ou LESS (moins) pour augmenter ou diminuer la température par tranches de 5°.
3. Appuyer à nouveau sur BAKE ou attendre 4 secondes. "Bake" cesse de clignoter et s'allume sur l'afficheur.

   "100°" ou la température réelle s'affiche. La température augmente par tranches de 5° jusqu'à ce que la température préréglée soit atteinte.
4. Pour des résultats optimaux, laisser le four préchauffer complètement.

   Lorsque la température réglée du four est atteinte, un long signal sonore se fait entendre.

   Pour afficher de nouveau la température réglée pendant le préchauffage, appuyer sur la touche BAKE.

   Pour modifier la température du four durant le préchauffage, appuyer deux fois sur BAKE, puis sur MORE (plus) ou LESS (moins) jusqu'à ce que la température souhaitée s'affiche.

   Pour modifier la température du four durant la cuisson, appuyer sur BAKE, puis sur MORE (plus) ou LESS (moins) jusqu'à ce que la température souhaitée s'affiche.
5. À la fin de la cuisson, appuyer sur CANCEL (annulation).

Préchauffage

Les températures de préchauffage sont affectées par divers facteurs tels que la température ambiante et les heures de pointe de consommation d'énergie. Il est normal que la température indiquée sur l'afficheur diffère de la température réelle du four.

Cuisson et maintien au chaud

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments dans un four plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

La fonction Cook & Hold (cuisson et maintien au chaud) permet au four d'effectuer un cycle de cuisson d'une durée préétablie suivi d'un programme Keep Warm (maintien au chaud) d'une heure.

La mise en marche différée ne doit pas être utilisée avec les aliments tels que les pains et les gateaux, elle peut procurer une cuisson médiocre. Ne pas utiliser la mise en marche différée de la cuisson lorsque le four est déjà chaud.

Réglage de Cook & Hold :

1. Appuyer sur COOK & HOLD. "BAKE" (cuisson au four) et "HOLD" (maintien au chaud) clignotent et "000" apparaît sur l'afficheur.
2. Appuyer ou appuyer sans relâcher sur MORE (plus) ou LESS (moins) pour régler la température. La température du four peut être réglée entre 170°F (77°C) et 550°F (288°C).
3. Appuyer une nouvelle fois sur COOK & HOLD ou attendre 4 secondes. "HOLD" clignote et "000" apparait sur l'afficheur.
4. Appuyer plusieurs fois (ou appui continu) sur MORE (plus) ou LESS (moins) pour régler la durée de cuisson. La durée de cuisson peut être réglée entre 10 minutes et 11 heures et 59 minutes.

   "Bake", "HOLD" et la durée de cuisson apparaissent sur l'afficheur. Le compte à rebours de la durée de cuisson se met en marche.

Lorsque la durée de cuisson est terminée :

4 bips retentissent, "BAKE" s'éteint et "HOLD", "WARM" et "170°" apparaissent sur l'afficheur.

Après une heure de maintien au chaud :

"End" (fin) s'affiche et l'horloge réapparait.

Pour annuler Cook & Hold à tout moment :

Appuyer sur CANCEL (annulation). Sortir les aliments du four.

Pour régler la mise en marche différée d'un programme Cook & Hold :

Avant de procéder au réglage, s'assurer que l'horloge est réglée à la bonne heure. Voir la section "Horloge".

1. Appuyer sur "DELAY". "DELAY" clignote et "0:00" apparait sur l'afficheur.
2. Appuyer sur MORE (plus) ou LESS (moins) pour régler l'heure de mise en marche.
3. Lorsque "DELAY" clignote, appuyer sur COOK & HOLD. "BAKE" et "HOLD" clignotent et "000" apparait sur l'afficheur.
4. Appuyer sur MORE (plus) ou LESS (moins) pour régler la température de cuisson. "00:00" et "HOLD" clignotent. "BAKE" reste allumé.
5. Appuyer sur MORE (plus) pour régler la durée de cuisson. La durée de la mise en marche différée, "DELAY", "BAKE" et "HOLD" apparaissent sur l'afficheur.

Lorsque le délai est terminé :

"DELAY" s'éteint. "BAKE", "HOLD" et la durée de cuisson s'affichent. La cuisson commence.

Pour régler la mise en marche différée alors que Cook & Hold a déjà été programmé :

1. Appuyer sur DELAY. “DELAY” clignote et “00:00” apparait sur l'afficheur.
2. Appuyer sur MORE (plus) ou LESS (moins) pour régler la durée du délai. Après 4 secondes, “DELAY” reste allumé pour indiquer qu'un programme de cuisson avec mise en marche différée a été réglé.

Une fois que le délai est terminé et que le four se met en marche :

La durée de cuisson s'affiche. “DELAY” s'éteint et “BAKE” et “HOLD” restent allumés.

Pour annuler :

Appuyer sur CANCEL. Toutes les fonctions de cuisson minutée et non minutée sont annulées. L'heure s'affiche de nouveau sur l'afficheur.

Maintien au chaud

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments dans un four plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

IMPORTANT : Les aliments doivent être à la température de service avant d'être placés dans le four chaud. Les aliments peuvent être gardés au four jusqu'à une heure; toutefois, les pains et les mets en sauce peuvent devenir trop secs s'ils sont laissés dans le four durant la fonction Keep Warm (maintien au chaud).

Suivre les recommandations du fabricant pour le chauffage des bols et plats de service vides.

Utilisation :

1. Appuyer sur la touche KEEP WARM.

   “WARM” et “000” clignotent sur l'afficheur.
2. Appuyer (plusieurs fois ou en continu) sur MORE (plus) ou LESS (moins). “170°” s'allume lors de la première pression sur une des touches.

   La température de maintien au chaud peut être réglée entre 145°F (60°C) et 190°F (90°C).

“WARM” et la température s'affichent lorsque la fonction Keep Warm est activée.

Pour annuler la fonction Keep Warm :

Appuyer sur CANCEL. Retirer les aliments du four.

Cuisson au gril

La cuisson au gril utilise la chaleur radiante directe pour cuire les aliments. Le changement de température lors de la cuisson au gril permet un contrôle plus précis de la cuisson. Plus la température est basse, plus la cuisson est lente. Les morceaux épais et de forme irrégulière de viande, de poisson et de volaille cuisent mieux à des températures de cuisson au gril plus basses.

- Pour de meilleurs résultats, utiliser une lèchefrite et une grille (fournies sur certains modèles). Elles sont conçues pour laisser s'écouler les jus et éviter les éclaboussures et la fumée.

  Il est possible de commander une lèchefrite. Voir la section “Assistance ou service” pour commander.
- Pour un écoulement approprié, ne pas couvrir la grille de papier d'aluminium. Le fond de la lèchefrite peut être garni de papier d'aluminium pour en faciliter le nettoyage.
- Enlever l'excès de gras pour réduire les éclaboussures. Entailler le gras résiduel sur les côtés pour éviter que la viande se recroqueville.
- Sortir la grille jusqu'à la butée d'arrêt avant de tourner ou d'enlever les aliments. Utiliser une pince pour tourner les aliments et éviter la perte de jus. Il est possible qu'il ne soit pas nécessaire de tourner les coupes très minces de poisson, de volaille ou de viande.
- Après la cuisson au gril, sortir la lèchefrite du four en même temps que l'aliment. Les renversements au fond de la lèchefrite cuira si on les laisse dans le four encore chaud, rendant le nettoyage plus difficile.

Avant la cuisson au gril, placer la grille tel qu'indiqué dans le tableau de cuisson au gril. Faire préchauffer le gril pendant environ 4 minutes. Placer l'aliment sur la grille de la lèchefrite, puis placer celle-ci au centre de la grille du four. Laisser la porte entrouverte d'environ 4" (10 cm) (hauteur de la première butée du gril).

Cuisson au gril :

1. Appuyer sur BROIL (cuisson au gril). “BROIL” et “SEt” clignotent.
2. Appuyer sur MORE (plus) pour régler sur HI Broil ou sur LESS (moins) pour régler sur LO Broil. “HI” ou “LO” s'affiche.

   Sélectionner HI Broil (550°F/288°C) pour une température de cuisson au gril normale ou LO Broil (450°F/232°C) pour une basse température de cuisson au gril.

   Après 4 secondes, le four se met en marche. “BROIL” reste allumé.
3. Appuyer sur CANCEL (annulation) lorsque la cuisson au gril est terminée.

TABLEAU DE CUISSON AU GRIL

Pour obtenir des résultats optimaux, placer l'aliment à au moins 3" (7,0 cm) de l'élément du gril. Les durées de cuisson sont citées à titre indicatif seulement; on peut les régler en fonction des goûts personnels. Les positions recommandées de la grille sont indiquées de la base (1) jusqu'en haut (5). Pour le schéma, voir la section “Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson”.

ALIMENT	POSITION DE LA GRILLE	DURÉE APPROXIMATIVE (minutes)
Steak 1" (2,5 cm) d'épaisseur à point bien cuit	 4 4	 15-18 19-23
Galettes de viande hachée* ¾" (2 cm) d'épaisseur bien cuites	4	15-18
Côtelettes de porc 1" (2,5 cm) d'épaisseur bien cuites	4	22-26
Tranche de jambon, précuite ½" (1,25 cm) d'épaisseur tiède	4	8-12
Bacon bien cuit	4	6-10
Poulet morceaux avec os bien cuit	3 ou 4	LO Broil 28-38
Filets de poisson floconneux **Darnes de poisson** 1" (2,5 cm) d'épaisseur floconneuses	4 4	8-12 10-15

Arrêt automatique/Mode Sabbat

Le four s'arrête automatiquement après 12 heures si vous le laissez accidentellement en marche. Cette caractéristique peut être désactivée pour activer le mode Sabbat.

- Le mode Sabbat peut être activé à tout moment, que le four soit allumé ou non.
- Le mode Sabbat ne peut être activé si les touches sont verrouillées ou si la porte est verrouillée.
- Si le four est en marche lorsque le mode Sabbat est réglé, “BAKE” disparaît à la fin du programme de cuisson au four mais le mode de cuisson au four reste actif. Aucun signal sonore ne se fera entendre.
- Si on veut pouvoir allumer la lampe du four en mode Sabbat, il faut l'allumer avant d'activer le mode Sabbat.
- Au moment de la mise en marche du mode Sabbat, aucun signal sonore de préchauffage n'est émis.
- Tous les messages et signaux sonores sont désactivés pendant tout le temps où le mode Sabbat est activé.
- Le verrouillage automatique de la porte ne fonctionnent pas pendant le mode Sabbat.
- En appuyant sur Cancel, on annule un programme de cuisson au four mais la commande reste en mode Sabbat.
- En cas de panne de courant, le four se rallume en mode Sabbat pour les 72 heures restantes et aucun programme n'est activé.

Pour annuler l'arrêt automatique au bout de 12 heures et faire fonctionner le four pendant 72 heures sans interruption (mode Sabbat) :

1. Régler le four pour la cuisson. Voir la section “Cuisson au four”.
2. Appuyer sur CLOCK pendant 5 secondes.

   “SAb” s'affiche et clignote pendant 5 secondes.

   “SAb” reste affiché en permanence jusqu'à ce que la fonction soit désactivée ou que la limite de durée de 72 heures ait été atteinte.

   BAKE s'affiche également si un programme de cuisson au four est activé alors que le four est en mode Sabbat.

   BAKE est la seule fonction qui peut être activée pendant le mode Sabbat. Toutes les autres fonctions (minuterie, maintien au chaud, autonettoyage, etc.) sont verrouillées pendant la durée du mode Sabbat.

Pour annuler la cuisson au four en mode Sabbat :

1. Appuyer sur CANCEL (annulation).

   BAKE disparaît de l'afficheur. Aucun signal sonore n'est émis.

Pour annuler le mode Sabbat :

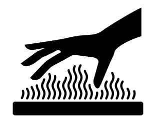
1. Appuyer sur CLOCK pendant 5 secondes
   OU
2. Après 72 heures, le mode Sabbat est désactivé.

   “SAb” clignote pendant 5 secondes. L'affichage de l'heure est rétabli.

ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

Programme d'autonettoyage (sur certains modèles)

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de brûlures

Ne pas toucher le four au cours du programme d'autonettoyage.

Garder les enfants loin du four au cours du programme d'autonettoyage.

Le non-respect de ces instructions peut causer des brûlures.

IMPORTANT : La santé de certains oiseaux est très sensible aux émanations qui surviennent durant le programme d'autonettoyage. L'exposition aux émanations peut entraîner la mort de certains oiseaux. Toujours déplacer les oiseaux dans une autre pièce fermée et bien aérée.

Procéder à l'autonettoyage du four avant qu'il ne devienne très sale. Les saletés intenses nécessitent un nettoyage plus long et dégagent plus de fumée.

Veiller à ce que la cuisine soit bien aérée pendant le programme d'autonettoyage afin d'aider à éliminer la chaleur, les odeurs et la fumée.

Ne pas obstruer le ou les évents du four durant le programme d'autonettoyage. L'air doit pouvoir circuler librement. Selon votre modèle, voir la section "Évent du four" ou "Évents du four".

Ne pas nettoyer, frotter, endommager ou déplacer le joint d'étanchéité de la porte du four. Le joint de la porte est essentiel pour une bonne étanchéité.

Préparation du four :

- Sortir du four la lèchefrite, la grille, les ustensiles de cuisson au four et, sur certains modèles, la sonde thermométrique.
- Sortir les grilles du four pour les garder brillantes et pour qu'elles glissent facilement. Voir la section "Nettoyage général" pour plus de renseignements.
- Enlever tout papier d'aluminium du four; celui-ci risquerait de brûler ou de fondre et d'endommager le four.
- Nettoyer manuellement le bord intérieur de la porte et une zone de 1½" (3,8 cm) sur le pourtour du cadre de la cavité du four, en prenant soin de ne pas déplacer ni plier le joint d'étanchéité. Cette section ne devient pas assez chaude au cours du programme d'autonettoyage pour pouvoir éliminer la saleté. Ne pas laisser de l'eau, un nettoyant, etc., pénétrer dans les fentes du cadre de la porte. Nettoyer cette zone avec un chiffon humide.
- Essuyer toute saleté décollée afin de réduire la fumée et d'éviter les dommages. À des températures élevées, les aliments réagissent avec la porcelaine. Cette réaction peut causer des taches, des attaques, des piqûres ou de légères taches blanches. Ceci n'affectera pas la performance de cuisson.

Préparation de la table de cuisson et du tiroir de remisage :

- Enlever les articles de plastique de la table de cuisson car ils peuvent fondre.
- Vider complètement le tiroir de remisage.

REMARQUE : La température du four doit être inférieure à 400°F (205°C) pour pouvoir programmer un programme de nettoyage.

Comment fonctionne le programme

IMPORTANT : Le chauffage et le refroidissement de la porcelaine sur l'acier dans le four peuvent causer une décoloration, une perte de lustre, des fissures minuscules et des craquements.

Le programme d'autonettoyage utilise des températures très élevées, brûlant les saletés pour les réduire en cendre.

Le four est préréglé pour un programme d'autonettoyage de 3 h, mais la durée peut être modifiée. Les durées de nettoyage suggérées sont de 2 h pour les saletés légères et entre 3 h et 4 h pour les saletés moyennes à intenses.

Lorsque le four a complètement refroidi, retirer la cendre avec un chiffon humide. Pour éviter de casser le verre, ne pas appliquer de chiffon froid humide sur le hublot de la porte interne avant qu'il n'ait complètement refroidi.

La lampe du four ne fonctionne pas durant le programme d'autonettoyage.

Tant que "LOCK" est affiché, il est impossible d'ouvrir la porte. Pour éviter d'endommager la porte, ne pas forcer l'ouverture tant que "LOCK" est affiché.

Autonettoyage :

1. Fermer la porte du four.
2. Tourner le levier de verrouillage de la porte vers la droite à la position verrouillée.
3. Appuyer sur CLEAN.
4. Appuyer sur MORE (plus) ou LESS (moins).

   CL-M (Clean/nettoyage, Medium/saleté moyenne, 3 heures) s'affiche.

   Si la porte n'est pas fermée, des signaux sonores sont émis et "door" (porte) s'affiche jusqu'à ce que la porte soit qu'on appuie à nouveau sur la touche Clean. Si la porte n'est pas fermée dans les 45 secondes, le programme d'autonettoyage est annulé et l'affichage de l'heure est rétabli.

   S'il s'écoule plus de 5 secondes entre les pressions sur "Clean" (nettoyage) et MORE (plus) ou LESS (moins), le programme revient automatiquement à l'affichage précédent.
5. Pour choisir un réglage de nettoyage autre que le réglage medium/moyen, appuyer sur MORE (plus) ou LESS (moins) pour faire défiler les réglages d'autonettoyage.
CL-H (Clean-Heavy, saleté intense, 4 heures)
CL-M (Clean-Medium, saleté moyenne, 3 heures)
CL-L (Clean-Light, saleté légère, 2 heures)

   Le choix du niveau de saleté du four programme automatiquement la durée d'autonettoyage.
6. Après 4 secondes, le nettoyage du four commence.

   "LOCK" et "CLEAN" apparaissent sur l'afficheur. L'afficheur présente le compte à rebours de la durée de nettoyage.

Pour différer l'autonettoyage :

Avant de différer l'autonettoyage, s'assurer que la porte est complètement fermée sinon elle ne se verrouillera pas et le programme ne commencera pas.

1. Appuyer sur la touche DELAY.

   "DELAY" et "00:00" clignotent sur l'afficheur.
2. Appuyer sur MORE (plus) ou LESS (moins) pour entrer la durée différée du programme. La durée peut être réglée entre 10 minutes (00:10) et 11 heures et 59 minutes (11:59).
3. Lorsque "DELAY" clignote, appuyer sur la touche CLEAN. "CLEAN" apparait sur l'afficheur.
4. Appuyer sur MORE (plus) ou LESS (moins).

   CL-M (Clean-Medium, saleté moyenne, 3 heures) s'affiche.
5. Pour choisir un réglage de nettoyage autre que le réglage moyen, appuyer sur MORE (plus) ou LESS (moins) pour faire défiler les réglages d'autonettoyage.

   CL-H (Clean-Heavy, saleté intense, 4 heures)
   CL-M (Clean-Medium, saleté moyenne, 3 heures)
   CL-L (Clean-Light, saleté légère, 2 heures)

   Le choix du niveau de saleté du four programme automatiquement la durée d'autonettoyage.

   Après 4 secondes, "CLEAN" et "DELAY" et "LOCK" s'allument l'afficheur, indiquant que l'autonettoyage du four est programmé. La durée différée s'affiche.

Pour modifier l'heure de l'autonettoyage différé :

1. Appuyer sur la touche DELAY.

   "DELAY" et "00:00" clignotent sur l'afficheur.
2. Appuyer sur MORE (plus) ou LESS (moins) pour entrer la durée différée du programme.

   Après 4 secondes, "CLEAN", "DELAY", et "LOCK" s'affichent pour indiquer que l'autonettoyage du four est programmé. La durée differée s'affiche.

Lorsque le programme d'autonettoyage commence :

"DELAY" s'éteint et la durée de nettoyage s'affiche.

Pour arrêter le programme d'autonettoyage à tout moment :

Appuyer sur CANCEL (annulation). Tous les mots disparaissent de l'afficheur. Toutes les fonctions sont annulées. L'heure s'affiche.

En fonction de la température réelle du four au moment de l'annulation de l'autonettoyage, la porte du four reste verrouillée jusqu'à ce que le four refroidisse.

Nettoyage général

IMPORTANT : Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont désactivées et que le four et la table de cuisson ont refroidi. Toujours suivre les instructions figurant sur les étiquettes des produits nettoyants.

Du savon, de l'eau et un linge doux ou une éponge sont recommandés, à moins d'indication contraire.

SURFACES EXTERNES EN ÉMAIL VITRIFIÉ

Les renversements d'aliments contenant des produits acides, tels que vinaigre et tomates, doivent être nettoyés dès que l'appareil est froid. Ces renversements peuvent affecter le fini.

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant à vitre, nettoyant doux liquide ou tampon à récurer non abrasif :

  Nettoyer doucement autour de la plaque signalétique des numéros de modèle et de série car le frottement pourrait en effacer les chiffres.
- Nettoyant pour table de cuisson affresh™ - Pièce numéro W10355051 (non inclus) :
  Voir la section "Assistance ou service" pour placer une commande.

ACIER INOXYDABLE (sur certains modèles)

Pour éviter d'endommager les surfaces en acier inoxydable, ne pas utiliser de tampons à récurer savonneux, de nettoyants abrasifs, de crème à polir pour table de cuisson, de tampons en laine d'acier, de chiffons de lavage rudes ou certains essuie-tout.

Méthode de nettoyage :

Frotter dans le sens du grain pour éviter d'endommager le fini.

- Nettoyant pour acier inoxydable affresh™ - Pièce numéro W10355016 (non inclus) :
- Voir la section "Assistance ou service" pour placer une commande.
- Détergent liquide ou nettoyant tout-usage :

  Rincer à l'eau propre et sécher avec un chiffon doux sans charpie.

VITROCÉRAMIQUE (sur certains modèles)

Ne pas utiliser de laine d'acier, de poudre à récurer abrasive, de produit de blanchiment chloré, de produit de décapage de la rouille ou d'ammoniaque, des dommages peuvent survenir.

Méthode de nettoyage :

Toujours essuyer avec un linge ou une éponge propre et mouillé(e) et sécher à fond pour prévenir les rayures et les taches.

Utiliser régulièrement le nettoyant pour table de cuisson affresh™ (Pièce numéro W10355051) pour aider à prévenir les égratignures, les piqûres et les abrasions et pour conditionner la table de cuisson. On peut la commander comme accessoire. Voir "Assistance ou service" pour soumettre une commande.

Un grattoir pour table de cuisson (Pièce n° WA906B) est aussi recommandé pour les souillures tenaces et peut être commandé comme accessoire. Voir "Assistance ou service" pour soumettre une commande. Le grattoir pour table de cuisson utilise des lames de rasoir. Ranger les lames de rasoir hors d'atteinte des enfants.

Souillure légère à modérée

- Essuie-tout ou éponge propre humide.

Renversements de matières sucrées (gelées, confiseries, sirop)

- Grattoir pour table de cuisson :
  Nettoyer pendant que la table de cuisson est encore tiède. Vous pouvez porter des mitaines de four pour ce nettoyage.
- Crème à polir pour table de cuisson et essuie-tout propre humide :
  Nettoyer dès que la table de cuisson a refroidi. Frotter la crème sur la surface avec un essuie-tout ou un linge doux humide. Continuer de frotter jusqu'à ce que la pellicule blanche disparaisse.

Souillure épaisse, rayures foncées, piqûres et décoloration

- Crème à polir pour table de cuisson ou produit de nettoyage non abrasif :
  Frotter le produit sur la surface souillée avec un essuie-tout ou un linge doux humide. Continuer de frotter jusqu'à ce que la pellicule blanche disparaisse.

Souillure cuite

- Nettoyant pour table de cuisson affresh™ et grattoir pour table de cuisson :
  Frotter la crème sur la surface souillée en utilisant un essuie-tout humide. Tenir le grattoir aussi à plat que possible sur la surface et gratter. Répéter pour les taches tenaces. Polir toute la table de cuisson avec la crème et un essuie-tout.

Marques métalliques provenant de l'aluminium et du cuivre

- Nettoyant pour table de cuisson affresh™ :
  Nettoyer dès que la table de cuisson a refroidi. Frotter la crème sur la surface avec un essuie-tout ou un linge doux humide. Continuer de frotter jusqu'à ce que la pellicule blanche disparaisse. Les marques ne disparaîtront pas totalement, mais après plusieurs nettoyages, elles deviendront moins apparentes.

Petites éraflures et abrasions

- Nettoyant pour table de cuisson affresh™ :
  Frotter la crème sur la surface avec un essuie-tout ou un linge doux humide. Continuer de frotter jusqu'à ce que la pellicule blanche disparaisse. Les éraflures et les abrasions n'affectent pas le rendement et après plusieurs nettoyages, elles deviendront moins apparentes.

BOUTONS DE COMMANDE DE LA TABLE DE CUISSON

Ne pas utiliser de laine d'acier, de produits de nettoyage abrasifs ou de nettoyant pour four. Cela les endommagerait.

Ne pas immerger les boutons.

Lors de la dépose ou de la réinstallation des boutons, s'assurer que chaque bouton est à la position d'arrêt Off.

Ne pas enlever les joints sous les boutons, s'il y en a.

Méthode de nettoyage :

- Savon et eau ou lave-vaisselle :

  Tirer les boutons directement hors du tableau de commande pour les enlever.

TABLEAU DE COMMANDE

Ne pas utiliser des nettoyants abrasifs, tampons en laine d'acier, chiffons de lavage rudes ou certains essuie-tout en papier. Des dommages peuvent survenir.

Pour éviter de tourner les boutons de commande lors d'un nettoyage, il est possible d'activer la caractéristique "Control Lock" (verrouillage des commandes) (sur certains modèles). Voir la section "Verrouillage des commandes".

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant à vitre et chiffon doux ou éponge :

  Appliquer le nettoyant à vitre sur un chiffon doux ou une éponge, pas directement sur le tableau.
- Nettoyant pour appareils ménagers et cuisine affresh™ - Pièce numéro W10355010 (non inclus) :

  Voir la section "Assistance ou service" pour placer une commande.

EXTÉRIEUR DE LA PORTE DU FOUR

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant à vitre et essuie-tout ou tampon à récurer en plastique non abrasif : Appliquer le nettoyant à vitre sur un chiffon doux ou une éponge, pas directement sur le tableau.
- Nettoyant pour appareils ménagers et cuisine affresh™ - Pièce numéro W10355010 (non inclus) :

  Voir la section "Assistance ou service" pour placer une commande.

CAVITÉ DU FOUR

Ne pas utiliser de nettoyants à four.

Les renversements d'aliments doivent être nettoyés lorsque le four a refroidi. À des températures élevées, les aliments réagissent avec la porcelaine et cette réaction peut causer des taches, éclats, piqûres ou marques blanchâtres.

Méthode de nettoyage :

- Programme d'autonettoyage : Voir d'abord "Programme d'autonettoyage".

GRILLES DU FOUR

Méthode de nettoyage :

- Programme d'autonettoyage :

  Voir d'abord "Programme d'autonettoyage". Il faut ôter les grilles sinon elles se décoloreront et deviendront plus difficiles à faire glisser. Le cas échéant, un léger revêtement d'huile végétale appliqué sur les glissières des grilles les aidera à mieux glisser.
- Tampon en laine d'acier

TIROIR DE REMISAGE (sur certains modèles)

Veiller à ce que le tiroir soit froid et vide avant de le nettoyer.

Pour plus d'information, voir la section "Tiroir de remisage".

Méthode de nettoyage :

- Détergent doux

Intérieur du tiroir (sur certains modèles)

Enlever tous les articles rangés dans le tiroir et soulever l'intérieur pour le retirer.

- Nettoyer avec un détergent doux.
- Nettoyant pour appareils ménagers et cuisine affresh™ - Pièce numéro W10355010 (non inclus) :

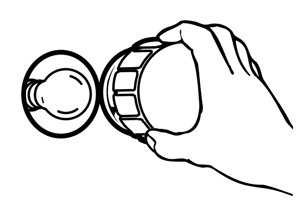
  Voir la section "Assistance ou service" pour placer une commande.

Lampe du four

La lampe du four est une ampoule standard de 40 watts pour appareil ménager. Avant le remplacement, s'assurer que le four et la table de cuisson sont froids et que les boutons de commande sont à la position off (arrêt).

Remplacement :

1. Débrancher la cuisinière ou déconnecter la source de courant électrique.
2. Tourner le couvercle en verre de l'ampoule à l'arrière du four dans le sens antihoraire et l'enlever.



3. Tourner l'ampoule dans le sens antihoraire et l'enlever de la douille.
4. Remplacer l'ampoule et replacer le couvercle de l'ampoule en le tournant dans le sens horaire.
5. Brancher la cuisinière ou reconnecter la source de courant électrique.

Tiroir de remisage

(sur certains modèles)

Le tiroir de remisage peut être enlevé. Avant de l'enlever, s'assurer que le tiroir est froid et vide.

Dépose :

1. Tirer le tiroir de remisage jusqu'à la première butée.
2. Soulever l'avant du tiroir et tirer le tiroir jusqu'à la deuxième butée.
3. Saisir les côtés, soulever la partie supérieure du tiroir et l'extraire.

Réinstallation :

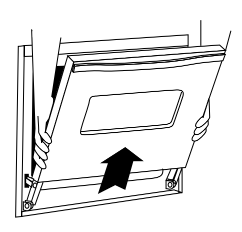
1. Placer les extrémités des glissières du tiroir dans les rails sur la cuisinière.
2. Soulever l'avant du tiroir et le pousser délicatement jusqu'à la première butée.
3. Soulever le tiroir à nouveau et le pousser jusqu'à la fermeture.

Porte du four

Il n'est pas recommandé d'enlever la porte du four pour une utilisation normale. Toutefois, si la dépose est nécessaire, s'assurer que le four est éteint et froid. Ensuite, suivre les instructions qui suivent. La porte du four est lourde.

Dépose :

1. Ouvrir la porte du four jusqu'à la première butée (ouverture d'environ 4" [10,0 cm]).
2. Saisir la porte de chaque côté. Ne pas utiliser la poignée de porte pour soulever la porte.
3. Soulever la porte uniformément jusqu'à ce qu'elle se dégage des bras d'articulation.



Réinstallation :

1. Saisir la porte de chaque côté.
2. Aligner les fentes de la porte avec les bras d'articulation sur la cuisinière.
3. Faire glisser la porte vers le bas sur les bras d'articulation jusqu'à ce que la porte repose complètement sur les charnières. Pousser sur les coins supérieurs de la porte pour faire reposer complètement la porte sur les charnières. La porte ne doit pas sembler décentrée.

DÉPANNAGE

Essayer les solutions suggérées ici d'abord afin d'éviter le coût d'une visite de service non nécessaire.

Rien ne fonctionne

- **Un fusible est-il grillé ou le disjoncteur s'est-il déclenché?**
  Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur.

La table de cuisson ne fonctionne pas

- **Le bouton de commande est-il réglé correctement?**
  Enfoncer le bouton avant de le tourner à un réglage.

Chaleur excessive autour des ustensiles de cuisson sur la table de cuisson

- **L'ustensile de cuisson est-il de dimension appropriée?**
  Utiliser un ustensile de cuisson à peu près de la même dimension que la surface de cuisson, l'élément ou le brûleur de surface. L'ustensile de cuisson ne doit pas dépasser de plus de ½" (1,3 cm) hors de la surface de cuisson.

Le témoin lumineux de surface chaude reste allumé (sur certains modèles)

- **Le témoin lumineux de surface chaude reste-t-il allumé une fois que le(s) bouton(s) de commande sont éteints?**
  Voir la section “Commandes de la table de cuisson”.

Les résultats de cuisson sur la table de cuisson ne sont pas les résultats prévus

- **Utilise-t-on un ustensile de cuisson approprié?**
  Voir la section “Ustensiles de cuisson”.
- **Le bouton de commande est-il réglé au niveau de chaleur approprié?**
  Voir la section “Commandes de la table de cuisson”.
- **La cuisinière est-elle d’aplomb?**
  Régler l’aplomb de la cuisinière. Voir les Instructions d’installation.

Le four ne fonctionne pas

- **La commande électronique du four est-elle bien réglée?**
  Voir la section “Commandes électroniques du four”.
- **Une mise en marche différée a-t-elle été réglée?**
  Voir la section “Cuisson et maintien au chaud”.
- **Sur certains modèles, le verrouillage des commandes est-il réglé?**
  Voir la section “Verrouillage des commandes”.

La température du four est trop élevée ou trop basse

- **Le calibrage de la température du four a-t-il besoin d'être ajusté?**
  Voir la section “Commande de la température du four”.
- **Sur certains modèles, le ventilateur de refroidissement fonctionne-t-il durant Bake (cuisson au four), Broil (cuisson au gril) ou Clean (nettoyage)?**
  Il est normal que le ventilateur fonctionne automatiquement durant l'utilisation du four. Ceci aide à refroidir les commandes électroniques.

Les témoins lumineux du four clignotent

- **Les témoins lumineux du four clignotent-ils?**
  Voir la section “Commande électronique du four”. Si le(s) témoin(s) lumineux clignotent toujours, faire un appel de service. Voir la section “Assistance ou service”.

L'afficheur indique des messages

- **Les termes “BAKE” ou “LOCK” clignotent-ils sur l’afficheur?**
  Une panne de courant est survenue. Effacer l'affichage. Voir la section “Afficheur”. Régler de nouveau l'horloge au besoin. Voir la section “Horloge”. Si ces messages réapparaissent, faire un appel de service. Voir la section “Assistance ou service”.

Le programme d'autonettoyage ne fonctionne pas

- **La porte du four est-elle ouverte?**
  Fermer la porte du four complètement.
- **Une fonction a-t-elle été entrée?**
  Voir la section “Programme d'autonettoyage”.
- **Sur certains modèles, un programme d'autonettoyage à mise en marche différée a-t-il été réglé?**
  Voir la section “Programme d'autonettoyage”.
- **Une mise en marche différée a-t-elle été réglée?**
  Voir la section “Cuisson et maintien au chaud”.

Les résultats de cuisson au four ne sont pas les résultats prévus

- **La cuisinière est-elle d’aplomb?**
  Régler l’aplomb de la cuisinière. Voir les Instructions d’installation.
- **La température correcte du four est-elle réglée?**
  Revérifier la recette dans un livre de recettes fiable.
- **Le calibrage de la température est-il réglé correctement?**
  Voir la section “Commande de la température du four”.
- **Le four a-t-il été préchauffé?**
  Voir les sections “Cuisson au four” et “Cuisson au gril”.
- **Utilise-t-on un ustensile de cuisson au four approprié?**
  Voir la section “Ustensiles de cuisson”.
- **Les grilles sont-elles en bonne position?**
  Voir la section “Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson”.
- **Existe-t-il une circulation d'air appropriée autour des ustensiles de cuisson?** Voir la section “Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson”.
- **La pâte est-elle distribuée uniformément dans le plat?**
  Vérifier pour s'assurer que la pâte est répartie uniformément dans le plat.
- **Utilise-t-on une durée de cuisson appropriée?**
  Ajuster la durée de cuisson.
- **La porte du four a-t-elle été ouverte pendant la cuisson?**
  L'ouverture de la porte pour vérifier la cuisson laisse la chaleur du four s'échapper et peut nécessiter des durées de cuisson plus longues.
- **Les articles cuits au four sont-ils trop bruns à la base?**
  Déplacer la grille à une position plus élevée dans le four.
- **Les bords des croûtes de tarte ont-ils bruni trop tôt?**
  Utiliser du papier d'aluminium pour couvrir le bord de la croûte.

ASSISTANCE OU SERVICE

Avant de faire un appel pour assistance ou service, veuillez vérifier la section “Dépannage”. Cette vérification peut vous faire économiser le coût d'une visite de service. Si vous avez encore besoin d'aide, suivez les instructions ci-dessous.

Lors d'un appel, veuillez connaître la date d'achat et les numéros de modèle et de série complets de votre appareil. Ces renseignements nous aideront à mieux répondre à votre demande.

Si vous avez besoin de pièces de rechange

Si vous avez besoin de commander des pièces de rechange, nous vous recommandons d'utiliser seulement des pièces spécifiées par l'usine. Les pièces spécifiées par l'usine conviendront et fonctionneront bien car elles sont fabriquées selon la même précision utilisée pour fabriquer chaque nouvel appareil MAYTAG®.

Pour localiser des pièces spécifiées par l'usine dans votre région, composer le numéro de téléphone d'assistance à la clientèle suivant ou appeler le centre de service désigné le plus proche.

Aux États-Unis

Téléphoner sans frais au Centre d'assistance à la clientèle de Maytag au : **1-800-688-9900** ou visiter notre site Web à **www.maytag.com.**

Nos consultants fournissent de l'assistance pour :

- Caractéristiques et spécifications de notre gamme complète d'appareils ménagers.
- Renseignements d'installation.
- Procédés d'utilisation et d'entretien.
- Vente d'accessoires et de pièces de rechange.
- Assistance spécialisée au client (langue espagnole, malentendants, malvoyants, etc.).
- Références aux marchands locaux, aux distributeurs de pièces de rechange et aux compagnies de service. Les techniciens de service désignés par Maytag® sont formés pour répondre aux conditions de la garantie des produits et fournir un service après-vente, partout aux États-Unis.

  Pour localiser la compagnie de service désignée par Maytag® appliances dans votre région, vous pouvez également consulter les Pages jaunes.

Pour plus d'assistance

Si vous avez besoin de plus d'assistance, vous pouvez soumettre par écrit toute question ou préoccupation à Maytag® à l'adresse suivante :

Maytag Brand Home Appliances
Customer eXperience Center
553 Benson Road
Benton Harbor, MI 49022-2692

Veuillez inclure dans votre correspondance un numéro de téléphone où l'on peut vous joindre dans la journée.

Accessoires

Lèchefrites : www.maytag.com/broilerpan

Accessoires supplémentaires :
www.mayag.com/cookingaccessories

Au Canada

Veuillez appeler sans frais le Centre pour l'eXpérience de la clientèle de Whirlpool Canada LP au : **1-800-807-6777**.

Nos consultants vous renseigneront sur les sujets suivants :

- Caractéristiques et spécifications sur toute notre gamme d’appareils électroménagers.
- Procédés d'utilisation et d’entretien.
- Vente d’accessoires et de pièces de rechange.
- Références aux marchands locaux, aux distributeurs de pièces de rechange et aux compagnies de service. Les techniciens de service désignés par Maytag® sont formés pour répondre aux conditions de la garantie des produits et fournir un service après-vente, partout au Canada.

Pour plus d’assistance

Si vous avez besoin de plus d’assistance, vous pouvez soumettre par écrit toute question ou préoccupation à Whirlpool Canada LP à l’adresse suivante :

Whirlpool Canada LP
Customer eXperience Centre
200 - 6750 Century Ave
Mississauga, Ontario L5N 0B7

Veuillez inclure dans votre correspondance un numéro de téléphone où l’on peut vous joindre dans la journée.

GARANTIE DES GROS APPAREILS MÉNAGERS MAYTAG®

GARANTIE LIMITÉE

Pendant un an à compter de la date d'achat, lorsque ce gros appareil ménager est utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes à ou fournies avec le produit, la marque Maytag de Whirlpool Corporation ou Whirlpool Canada LP (ci-après désignées “Maytag”) paiera pour les pièces spécifiées par l'usine et la main-d'œuvre pour corriger les vices de matériaux ou de fabrication. Le service doit être fourni par une compagnie de service désignée par Maytag. Cette garantie limitée est valide uniquement aux États-Unis ou au Canada et s’applique exclusivement lorsque l’appareil est utilisé dans le pays où il a été acheté. À l'extérieur du Canada et des 50 États des États-Unis, cette garantie limitée ne s'applique pas. Une preuve de la date d’achat original est exigée pour obtenir un service dans le cadre de la présente garantie limitée.

ARTICLES EXCLUS DE LA GARANTIE

La présente garantie limitée ne couvre pas :

1. Les visites de service pour rectifier l'installation du gros appareil ménager, montrer à l'utilisateur comment utiliser l'appareil, remplacer ou réparer des fusibles ou rectifier le câblage ou la plomberie du domicile.
2. Les visites de service pour réparer ou remplacer les ampoules électriques de l'appareil, les filtres à air ou les filtres à eau. Les pièces consomptibles ne sont pas couvertes par la garantie.
3. Les réparations lorsque le gros appareil ménager est utilisé à des fins autres que l'usage unifamilial normal ou lorsque les instructions d'installation et/ou les instructions de l'opérateur ou de l'utilisateur fournies ne sont pas respectées.
4. Les dommages imputables à : accident, modification, usage impropre ou abusif, incendie, inondation, actes de Dieu, installation fautive ou installation non conforme aux codes d'électricité ou de plomberie, ou l'utilisation de pièces consomptibles ou de produits nettoyants non approuvés par Maytag.
5. Les défauts apparents, notamment les éraflures, les bosses, fissures ou tout autre dommage au fini du gros appareil ménager, à moins que ces dommages soient dus à des vices de matériaux ou de fabrication et soient signalés à Maytag dans les 30 jours suivant la date d'achat.
6. Toute perte d'aliments due à une défaillance du réfrigérateur ou du congélateur.
7. Les coûts associés au transport du gros appareil ménager du domicile pour réparation. Ce gros appareil ménager est conçu pour être réparé à domicile et seul le service à domicile est couvert par la présente garantie.
8. Les réparations aux pièces ou systèmes résultant d'une modification non autorisée faite à l'appareil.
9. Les frais de transport pour le service d'un produit si votre gros appareil est situé dans une région éloignée où un service d'entretien Maytag autorisé n'est pas disponible.
10. La dépose et la réinstallation de votre gros appareil si celui-ci est installé dans un endroit inaccessible ou n'est pas installé conformément aux instructions d'installation fournies.
11. Les gros appareils ménagers dont les numéros de série et de modèle originaux ont été enlevés, modifiés ou qui ne peuvent pas être facilement identifiés. La présente garantie est nulle si le numéro de série d'usine a été modifié ou enlevé du gros appareil ménager.

Le coût d'une réparation ou d'un remplacement dans le cadre de ces circonstances exclues est à la charge du client.

CLAUSE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATION DES RECOURS

LE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS DU CLIENT DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSISTE EN LA RÉPARATION PRÉVUE CI-DESSUS. LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES APPLICABLES DE QUALITÉ MARCHANDE ET D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. MAYTAG N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS. CERTAINES JURIDICTIONS NE PERMETTENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS, OU LES LIMITATIONS DE LA DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, DE SORTE QUE CES EXCLUSIONS OU LIMITATIONS PEUVENT NE PAS S'APPLIQUER DANS VOTRE CAS. CETTE GARANTIE VOUS CONFÈRE DES DROITS JURIDIQUES SPÉCIFIQUES ET VOUS POUVEZ ÉGALEMENT JOUIR D'AUTRES DROITS QUI PEUVENT VARIER D'UNE JURIDICTION À UNE AUTRE.

Si vous résidez à l'extérieur du Canada et des 50 États des États-Unis, contactez votre marchand Maytag autorisé pour déterminer si une autre garantie s'applique.

Si vous avez besoin de service, voir d'abord la section “Dépannage” du Guide d'utilisation et d'entretien. Après avoir vérifié la section “Dépannage”, de l'aide supplémentaire peut être trouvée en vérifiant la section “Assistance ou service” ou en appelant Maytag. Aux É.-U., composer le **1-800-688-9900**. Au Canada, composer le **1-800-807-6777**.

2/09

Conservez ce manuel et votre reçu de vente ensemble pour référence ultérieure. Pour le service sous garantie, vous devez présenter un document prouvant la date d'achat ou d'installation.

Inscrivez les renseignements suivants au sujet de votre gros appareil ménager pour mieux vous aider à obtenir assistance ou service en cas de besoin. Vous devrez connaître le numéro de modèle et le numéro de série au complet. Vous trouverez ces renseignements sur la plaque signalétique située sur le produit.

Nom du marchand ____________________

Adresse ____________________

Numéro de téléphone ____________________

Numéro de modèle ____________________

Numéro de série ____________________

Date d'achat ____________________

W10430917A

2/12
Printed in U.S.A.
Imprimé aux É.-U.